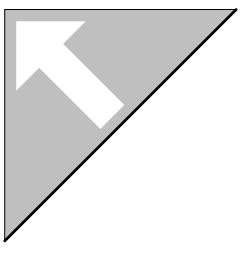
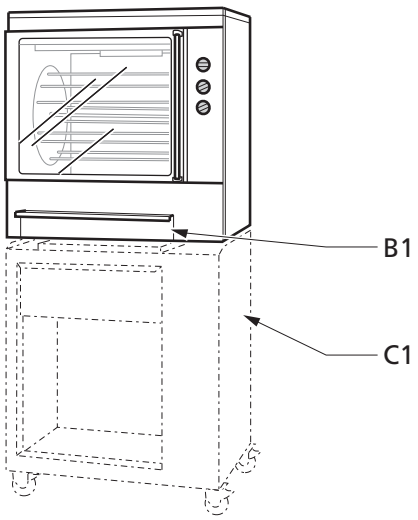
TG 110, TG 330, TG 550

GEBRUIKSAANWIJZING	nl	1-1
DIRECTIONS FOR USE	en	2-1
GEBRAUCHSANLEITUNG	de	3-1
MODE D'EMPLOI	fr	4-1
INSTRUCCIONES DE MANEJO	es	5-1
MANUAL DE INSTRUÇÕES	pt	6-1
MODO DI IMPIEGO	it	7-1
BRUKERVEILEDNING	no	8-1
BRUKSANVISNING	sv	9-1
KÄYTTÖOHJE	fi	10-1

CE

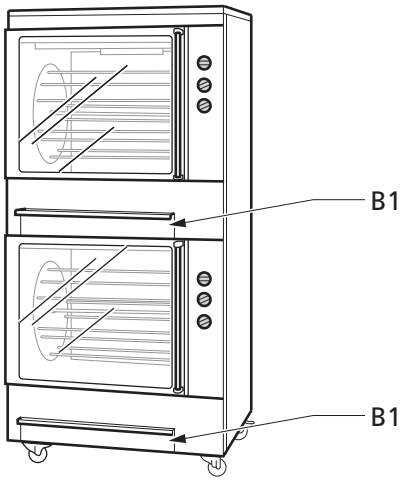


TG 110
TG 330

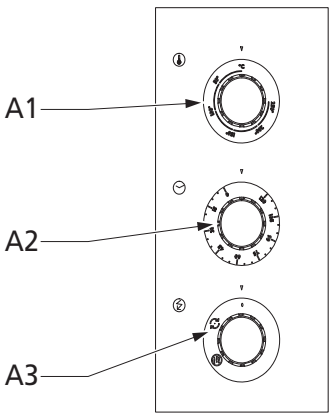


1

TG 550



2



A

GEBRUIKSAANWIJZING TG-SERIE

Inhoud

1 INLEIDING/ALGEMEEN 1-1
1.1 Algemeen 1-1
1.2 De voordelen van grilleren 1-1
1.3 Beschrijving van het product 1-1
1.3.1 Standaarduitrusting 1-1
1.3.2 Beschrijving van de verschillende onderdelen van uw Euro-Grill 1-1
1.4 Technische omschrijving 1-1
1.5 Veiligheid, hygiëne en garantie 1-2
1.5.1 Veiligheid 1-2
1.5.2 Hygiëne 1-3
1.5.3 Algemene voorwaarden en garantie 1-3

2 INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK 1-3
2.1 Verpakking en transport-voorschriften 1-3
2.2 Eerste gebruik 1-3
2.3 Opstelling 1-4

3 BEDIENING EN GEBRUIK 1-4
3.1 Kruiden 1-4
3.2 Het laden van de grill 1-5
3.2.1 Het laden van de grill met spitten 1-5
3.2.2 Het laden van de grill met bakplaten (accessoire) 1-6
3.2.3 Het laden van de grill met vleesmandjes (accessoire) 1-6
3.2.4 Het laden van de grill met een kalkoenspit (accessoire) 1-6
3.2.5 Het laden van de grill met kippenrekken (accessoire) 1-6
3.2.6 Het laden van de grill met twee verschillende accessoires 1-7
3.3 Het grillproces 1-7
3.3.1 Temperatuurinstelling 1-7
3.3.2 Grilltijden 1-7
3.4 Bediening van de Euro-Grill (zie afbeelding A op uitklapblad omslag) 1-7
3.5 Uitnemen van vleesproducten uit de grill 1-8
3.5.1 Uitnemen van de spitten 1-8
3.5.2 Uitnemen van de bakplaten (accessoire) 1-8
3.5.3 Uitnemen van de vlees-mandjes / kip-penrekken (accessoire) 1-8
3.5.4 Uitnemen van het kalkoenspit (accessoire) 1-8
3.6 Werkwijze 1-9

4 REINIGING EN ONDERHOUD 1-9
4.1 Het dagelijks onderhoud 1-9
4.2 Regelmatig onderhoud 1-9

5 STORINGEN EN SERVICE - HOE TE HANDELEN 1-10

6 TECHNISCHE SPECIFICATIES 1-12

7 ACCESSOIRES EN OPTIES 1-12

BIJLAGE 1 Richtlijn voor grilltijden, temperatuurinstelling en het gebruik van kruiden 1-13

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Nederland
Het is klanten toegestaan deze gebruiksaanwijzing voor eigen gebruik te kopiëren.

Alle verantwoordelijkheid voor schade of letsel als gevolg van het niet naleven van deze voorschriften, of door het niet in acht nemen van de gebruikelijke voorzichtigheid of zorgvuldigheid bij handelingen, bediening, onderhoud of herstelwerkzaamheden, zelfs indien niet uitdrukkelijk omschreven in deze handleiding, wordt door de fabrikant afgewezen.

1 INLEIDING/ALGEMEEN

1.1 Algemeen

In de Euro-Grill zijn vele culinaire technieken verenigd in één apparaat. U kunt vleesproducten heerlijk smakelijk grilleren maar er is meer mogelijk dan grilleren alleen. U kunt ook voedsel opwarmen, koken, braden, smoren, gratineren of roosteren. Wanneer u zich aan onze beproefde richtlijnen (zie bijlage 1, pagina 13) houdt, bent u van het beste resultaat verzekerd. Daarnaast is de Euro-Grill in handen van een professionele gebruiker ook een ideaal apparaat om mee te experimenteren. Op deze manier kunt u de Euro-Grill perfect laten aansluiten bij uw individuele wensen.

1.2 De voordelen van grilleren

De verkoop van kant en klaar voedsel voegt extra waarde toe aan een product waardoor uw rendement stijgt. Het gebruik van de Euro-Grill is werkelijk zeer eenvoudig. De grilltijden en de temperaturen zijn zo vastgesteld dat kleine afwijkingen hierin niet van nadelige invloed zijn op het eindproduct. Het grillproces is voortdurend te volgen. De instellingen kunnen gedurende het gehele proces worden gewijzigd.

1.3 Beschrijving van het product

1.3.1 Standaarduitrusting

In uw Euro-Grill bevinden zich de volgende standaardtoebehoren:

- spitten
- ovenwanten
- gebruiksaanwijzing

1.3.2 Beschrijving van de verschillende onderdelen van uw Euro-Grill

VOUW DE OMSLAG VAN DE GEBRUIKS-AANWIJZING OPEN!

Ga na welke afbeeldingen betrekking hebben op uw Euro-Grill:

Afbeelding	Verklaring
1	grill TG 110 en TG 330
2	dubbele grill TG 550
A	bedieningspaneel handbediende grill

A bedieningspaneel handbediende grill
A1 temperatuurinstelling
A2 tijdsinstelling
A3 hoofdschakelaar

B standaardtoebehoren
B1 vetlade grill

C opties
C1 verrijdbaar onderstel
(alleen TG 110 en TG 330)

1.4 Technische omschrijving

Grilleren is een bijzonder smakelijke manier van vleesbereiding. In de Euro-Grill wordt gebruik gemaakt van een combinatie van directe infraroodstraling en convectiewarmte. De stralingshitte schroeit het vlees dicht en zorgt voor een krokant bruin laagje; de convectiewarmte braadt het vlees gaar. Een ingenieus ventilatiesysteem complementeert het geheel. Zo geeft de Euro-Grill steeds een perfect resultaat.

Indien het grillproces wordt stilgezet door middel van het schakelen van de rotorschakelaar (A3), schakelen de verwarmingselementen en kwartslamp aan de bedienzijde zich uit. De kwartslamp aan de klantzijde blijft gedurende het gehele grillproces branden. De grill wordt aangedreven door een onderhoudsvrije motor met een vertragingskast.

De ventilatoren zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling en koelen tegelijkertijd de buitenwanden van de grill. Omdat de warmtebronnen bovenin de grill zijn geplaatst is de vervuiling, en daarmee dus ook de rookvorming, geminimaliseerd. Op de binnenzijde van de ruiten is een warmtereflecterende laag aangebracht om de warmte in de grill te houden.

In de warmhoudkast worden de producten door middel van een warme luchtstroom met een hoge vochtigheidsgraad bevochtigd. De producten blijven in de warmhoudkast maximaal drie uur op de gewenste temperatuur en kwaliteit.
De ventilator in de warmhoudkast zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling. Ook hier is op de binnenzijde van de ruiten een warmtereflecterende laag aangebracht.

Het plaatwerk is uitgevoerd in roestvaststaal (RVS 304 en RVS 430). Het aansluitsnoer is voorzien van een CEE-form stekker.

1.5 Veiligheid, hygiëne en garantie

1.5.1 Veiligheid

In deze handleiding worden de volgende waarschuwingspictogrammen gebruikt:

Duidt op mogelijk lichamelijk letsel of omvangrijke materiële schade als de instructies in deze handleiding niet zorgvuldig worden opgevolgd.

Elektrische spanning.

Verbrandingsgevaar.

Op het apparaat zijn stickers (zie figuur 1.1) aangebracht die waarschuwen voor oppervlakken met een hoge temperatuur. Met name de ruiten en de vetlade (B1) kunnen hoge temperaturen bereiken.

Figuur 1.1

Bij het gebruik van de Euro-Grill dienen de volgende veiligheidsvoorschriften in acht te worden genomen:

- Bij verplaatsen/verrijden van uw Euro-Grill, eerst spanning uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te nemen en het apparaat minimaal 10 minuten laten afkoelen.
- Bij het verrijden van uw Euro-Grill dient deze geduwd te worden aan een van de zijkanten, op een punt ongeveer in het midden van de totale hoogte. Maak alvorens uw Euro-Grill te verrijden eerst de vet- en waterlade leeg.
- De apparaten die zijn voorzien van wielen zijn niet geschikt om obstakels (stoep, drempels) hoger dan 4 cm te nemen.
- In verband met gevaar voor kortsluiting is uw Euro-Grill niet geschikt om in een regenachtige of zeer vochtige omgeving gebruikt te worden.
- In verband met gevaar voor kortsluiting mag uw Euro-Grill niet worden schoongemaakt met behulp van een waterslang. Voor schoonmaakinstructies zie hoofdstuk 4.
- Tijdens het grillproces kan het apparaat zeer heet worden, met name de deur, de lade en de bovenzijde.
- Bij het plaatsen of verwisselen van spitten of andere accessoires, eerst de rotor van de grill stilzetten.

- De grill regelmatig schoonmaken in verband met correcte werking en brandgevaar (oververhitting). Met name het ventilatierooster en het ventilatorblad dienen regelmatig gereinigd te worden.

- Vetlade tijdig ledigen in verband met gevaar voor overlopen.

- In verband met hygiëne, warmte-isolatie en een goede grip, dienen de ovenwanten droog en vetvrij te zijn tijdens het gebruik. De ovenwanten kunnen gewassen worden in de wasmachine op 60 °C.

1.5.2 Hygiëne

De kwaliteit van een vers product is altijd mede afhankelijk van de hygiënische omstandigheden. Dit geldt ook in hoge mate voor grillproducten. In verband met de overdracht van de salmonellabacterie dient u, in het bijzonder bij kip- en kalkoenproducten, ervoor te zorgen dat reeds gegrilleerde producten niet meer in aanraking komen met rauwe producten. Ook contact van gegrilleerde producten met handen of gereedschappen die in aanraking zijn geweest met rauw kippen- of kalkoenvlees, moet te allen tijde worden vermeden.
Indien handen en/of gereedschappen in aanraking zijn geweest met rauw kippen- of kalkoenvlees, dienen handen en gereedschap grondig gereinigd te worden.

1.5.3 Algemene voorwaarden en garantie

Euro-Grill heeft grote zorg besteed aan de kwaliteit en staat garant voor de deugdelijkheid en goede werking van uw apparaat.

Voor klachten, wensen, onvolkomenheden en het bestellen van accessoires, kunt u zich richten tot uw leverancier.

2 INSTALLATIE EN EERSTE GEBRUIK

2.1 Verpakking en transportvoorschriften

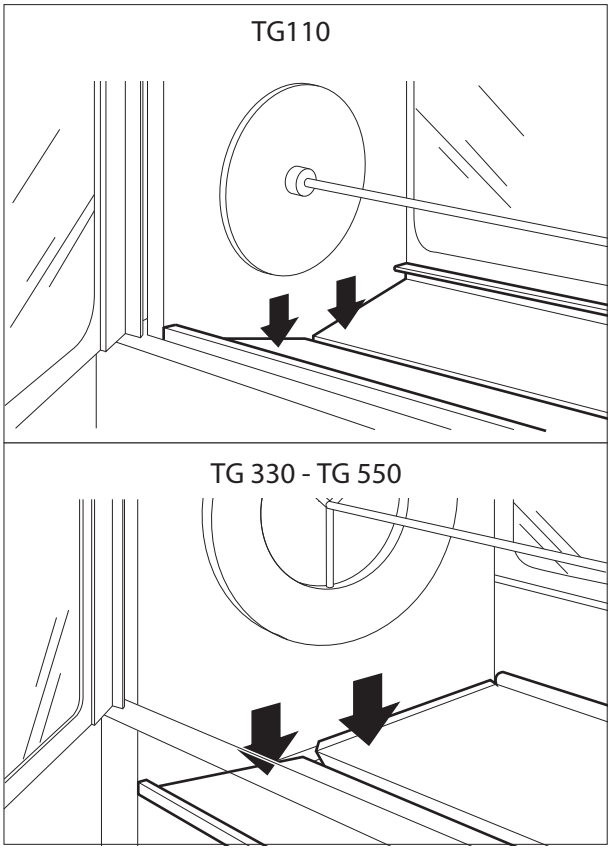
Uw Euro-Grill is verpakt in een plastic hoes met beschermhoeken met daaroverheen een kartonnen doos. Alle apparaten zijn geplaatst op een houten pallet. Om de doos en pallet zijn twee bindbanden getrokken.

Verwijder alle overige verpakkingsmaterialen uit het apparaat.

Alle door Euro-Grill gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen her-gebruikt worden.

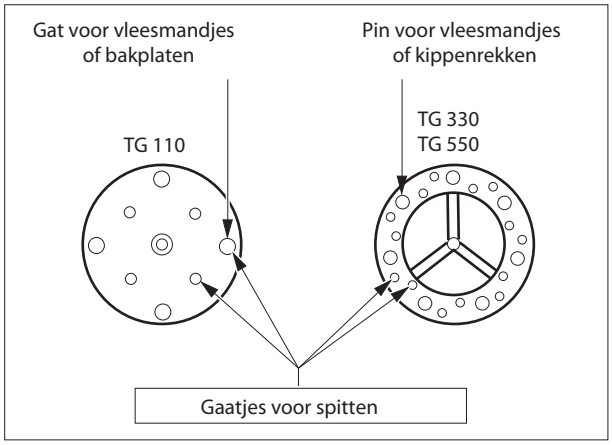
2.2 Eerste gebruik

- Plaats de bodemplaten in het grillgedeelte (zie figuur 2.1).



Figuur 2.1

- Spitten in de rotorschijven plaatsen (zie figuur 2.2).



Figuur 2.2

Voordat u de nieuwe Euro-Grill in gebruik neemt, dient u de binnenzijde van de grill grondig te reinigen met sop. Het sopwater loopt in de vetlade waardoor deze na het reinigen van de grill geledigd en gereinigd dient te worden. De Euro-Grill is uitgevoerd met een CEE-form stekker en dient op de juiste spanning aangesloten te worden. De wandcontactdoos (WCD) dient door een erkend installateur aangelegd te worden. Voor de benodigde elektrische installatie, zie hoofdstuk 6, Technische specificaties.
U dient de lege Euro-Grill minstens een half uur, in de hoogste temperatuurstand, te laten doorwarmen om de metaallucht die de eerste keer vrijkomt te verwijderen.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuurinstelling (A1) op 250 °C.
- Stel de tijd in op 30 - 45 minuten (A2).
- Zet de hoofdschakelaar (A3) op

2.3 Opstelling

Het grilleren heeft op uw klanten een enorme aantrekkingskracht. De aromatische geur die de grillerende producten verspreiden, versterkt dit effect alleen nog maar. Onder andere hierdoor is het van groot belang om de Euro-Grill strategisch te plaatsen. De volgende factoren zijn hierbij van groot belang:

- Uw klanten moeten het grillproces goed kunnen volgen.
- Eigen personeel moet voldoende ruimte hebben om het apparaat te kunnen bedienen.
- De afstand tussen de bedienzijde en eventuele glasruiten of houten wanden dient minimaal 25 cm te zijn. Hetzelfde geldt voor de klantzijde.
- Tijdens het grillproces worden de ruiten erg heet (140 °C); zorg er bij de opstelling voor dat de ruiten buiten het bereik van kinderen blijven.
- Bij binnengebruik kunt u de Euro-Grill onder een afzuigkap plaatsen.

U dient bij de plaatsing ook rekening te houden met de bereikbaarheid in geval van onderhouds- en servicewerkzaamheden.

3 BEDIENING EN GEBRUIK

3.1 Kruiden

De smaak van vers vlees en verse vis blijft bij grilleren optimaal behouden. Het toevoegen van kruiden geeft elk gerecht een karakteristieke smaak. Hierbij is een juist gebruik van kruiden van grote invloed op het eindresultaat; ook het gebruik van marinades zorgt voor een smakelijk product (zie ook bijlage 1, pagina 13).

Enige richtlijnen bij het kruiden zijn:

1. Gebruik bij voorkeur de speciale kip- en vleeskruiden van uw Euro-Grill leverancier. Daarnaast zijn er speciale kruidenmixen voor gevogelte, lamsvlees, varkensvlees, groot vlees, wild en vis. Vraag ernaar bij uw leverancier.
2. De te grilleren producten droog inkruiden. Kruiden onttrekken vocht aan het vlees, daarom dienen de producten minimaal een half uur van tevoren en hooguit anderhalf uur voor het grilleren gekruid te worden.
3. Tijdens het grilleren geen olie of vet toevoegen.
4. Gebruik bij het grilleren bij voorkeur verse producten.

⚠ Geen diepgevroren producten grilleren; deze dienen eerst ontdooid te worden.

5. Kip aan binnen- en buitenzijde kruiden, gebruik hiervoor bij voorkeur onze speciale Euro-Grill kruiden.

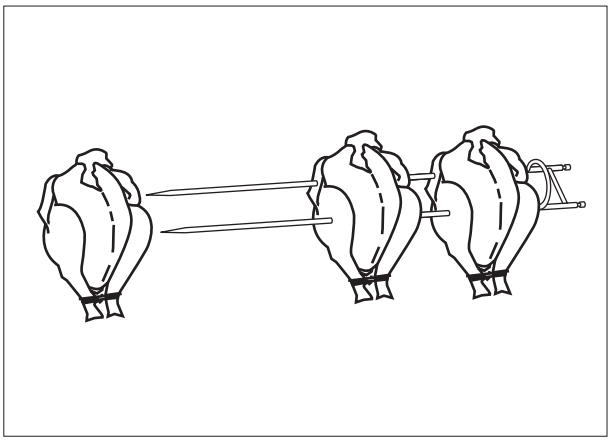
☞ Hele kuikens bij voorkeur aan de spitten grilleren. Hierdoor bedruipen de kuikens elkaar met vet waardoor een perfecte malsheid gegarandeerd wordt.

3.2 Het laden van de grill

Bij het laden van de grill dient u erop toe te zien dat de grill gelijkmatig belast wordt. Laat geen lege spitten, mandjes, kippenrekken en dergelijke meedraaien. Hierdoor kunt u energie en reinigingstijd besparen.

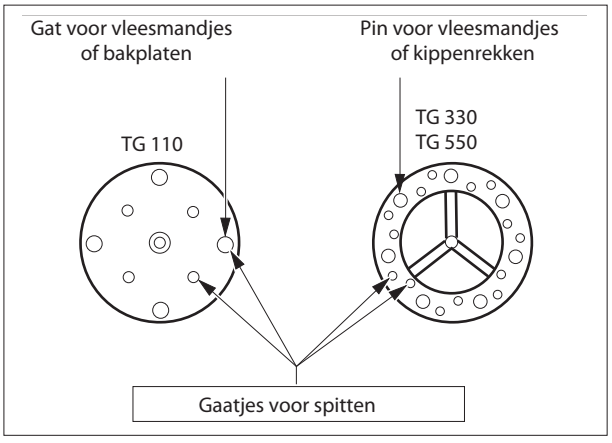
3.2.1 Het laden van de grill met spitten

De grill wordt standaard geleverd met een set spitten, waarmee zonder spitklemmen gegrilleerd kan worden. Wanneer u kip of ander gevogelte aan het spit wilt steken, kunt u het beste als volgt te werk gaan (zie figuur 3.1):



Figuur 3.1

1. Prik de ene punt van het spit ter hoogte van de vleugels door de borstkas. De andere punt steekt u door de billen. Vergeet niet de vleugels mee vast te prikken.
2. Laat enige ruimte vrij tussen de kippen onderling. Hierdoor wordt de gehele kip egaal gebruind.
3. Hang de spitten zodanig in de rotorschijven dat tijdens het grillproces de borst van de kip naar de klant toe is gericht.
4. Steek de punten van het spit in de daarvoor bestemde gaten van de rotorschijf (zie figuur 3.2). Het andere uiteinde steekt u in de corresponderende gaten van de tegenoverliggende schijf.



Figuur 3.2

5. Om de overige spitten in de grill te plaatsen gaat u als volgt te werk:

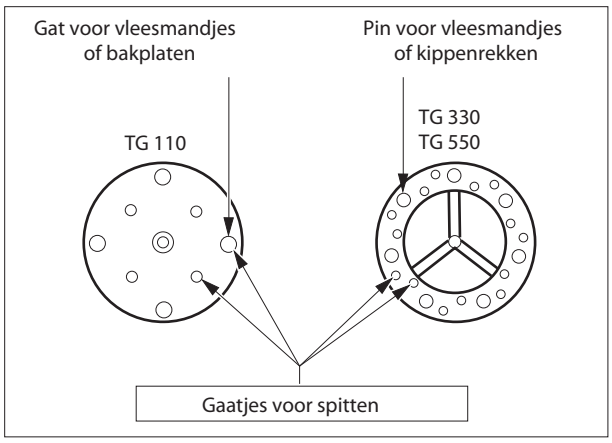
- Hoofdschakelaar (A3) op ↻ zetten; de rotor gaat nu draaien. De rotor van de grill door laten draaien totdat u gemakkelijk het volgende spit in de rotor kunt hangen.
- Hoofdschakelaar (A3) op '0' zetten om de rotor te stoppen.
- Deze procedure herhalen tot de grill vol is.

3.2.2 Het laden van de grill met bakplaten (accessoire)

Wanneer u gebruik maakt van bakplaten, kunt u het best als volgt te werk gaan:

1. Voor TG 110:
   - Steek de uiteinden van de bakplaten in de daarvoor bestemde gaten van de rotorschijven (zie figuur 3.3).

   Voor TG 330 en TG 550:
   - Hang de bakplaten aan de desbetreffende pinnen (zie figuur 3.3).



Figuur 3.3

2. Vul de bakplaten zodanig dat de producten er tijdens het grilleren niet af kunnen vallen.

3.2.3 Het laden van de grill met vleesmandjes (accessoire)

Wanneer u gebruik maakt van vleesmandjes, dient u als volgt te werk te gaan:

- Bij de TG 110 dient u de uiteinden van de vleesmandjes in de corresponderende gaten van de rotorschijven te steken (zie figuur 3.3).
- Bij de TG 330 en de TG 550 dient u de vleesmandjes aan de desbetreffende pinnen op te hangen (zie figuur 3.3).
  Bij het laden van de grill met mandjes dient u erop toe te zien dat de grill gelijkmatig belast wordt en ervoor te zorgen dat er geen vleesdelen uit de mandjes steken.

3.2.4 Het laden van de grill met een kalkoenspit (accessoire)

Wanneer u gebruik maakt van een kalkoenspit, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Breng een spitklem aan op het kalkoenspit.
2. Prik de punt van het kalkoenspit, over de lengterichting van de kalkoen, door de kalkoen heen.
3. Breng de andere spitklem aan en druk beide klemmen in de kalkoen.
4. Breng het lagerstuk aan.
5. Draai de vleugelmoeren stevig aan.
6. Verwijder de rotorschijf met bijbehorende as.
7. Plaats het kalkoenspit in de grill.

3.2.5 Het laden van de grill met kippenrekken (accessoire)

Wanneer u gebruik maakt van kippenrekken, kunt u hetzelfde principe toepassen als omschreven in 3.2.3.

3.2.6 Het laden van de grill met twee verschillende accessoires

Wanneer u de grill wilt laden met twee verschillende accessoires tegelijkertijd, dan dient u altijd één accessoire minder in de rotor te plaatsen dan maximaal mogelijk is. U dient daarbij accessoires van dezelfde soort opeenvolgend te plaatsen.

Bijvoorbeeld
Voor TG 110:
1 spit + 2 manden opeenvolgend

Voor TG 330/TG 550:
3 spitten + 3 manden opeenvolgend

⚠ Na het laden de rotor altijd minimaal 1 keer laten draaien en controleren of de producten in de grill ongehinderd rond kunnen draaien.

☞ Indien u informatie of documentatie over de accessoires wenst, kunt u hiervoor uw leverancier benaderen.

3.3 Het grillproces

Het grilleren dient te gebeuren met gesloten deuren, het is dan ook sterk af te raden de deur tijdens het grilleren onnodig te openen. Het grillproces kan door de ruiten perfect gevolgd worden. Na afloop van het grillproces kunnen de deuren worden geopend, bij voorkeur met ovenwanten aan.

⚠ De vetlade regelmatig ledigen om te voorkomen dat de lade overloopt. Hiertoe is een aftap aangebracht in de vetlade.

3.3.1 Temperatuurinstelling

De ideale temperatuur voor het grilleren van vlees ligt voor alle soorten vlees tussen 160 °C-190 °C.

3.3.2 Grilltijden

De grilltijden zijn afhankelijk van een aantal factoren:

- De omgevingstemperatuur en tocht in de onmiddelijke omgeving van de grill.
- De aanvangstemperatuur in de grillruimte. Deze kan steeds verschillend zijn. Met uitzondering van rosbief, is voorverwarmen niet noodzakelijk.
- Grilltemperatuur
- De begintemperatuur van de producten.
- Het soort vlees; vet of mager?
- Het gewicht en de vorm van het product; een zwaar product met een compacte afmeting zal langer moeten grilleren om gaar te worden dan een licht en minder compact product.
- De totale hoeveelheid vlees die in een keer gegrilleerd wordt; meer vlees, meer tijd/minder vlees, minder tijd.
- De door u gestelde eisen; wilt u gaar of bijna gaar vlees?

⚠ Geen diepgevroren producten grilleren; deze dienen eerst ontdooid te worden.

Voor een volledig overzicht zie bijlage 1, pagina 13.

3.4 Bediening van de Euro-Grill (zie afbeelding A op uitklapblad omslag)

De grill heeft een mechanische schakelklok waarmee het mogelijk is de grilltijd in te stellen. Het grillproces stopt op een vooraf door uzelf ingestelde tijd:

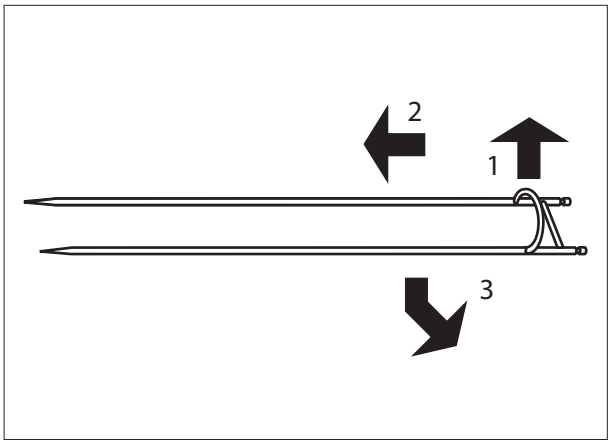
1. Grill laden zoals omschreven in paragraaf 3.2.
2. De deur sluiten.
3. Gewenste temperatuur instellen (A1).
4. Gewenste grillduur instellen (A2).
5. Hoofdschakelaar (A3) op ≋ zetten.

3.5 Uitnemen van vleesproducten uit de grill

De binnenzijde van de grill en de ruiten zijn na het grilleren zeer heet. Gebruik bij het uitnemen van de spitten of andere accessoires altijd ovenwanten.

3.5.1 Uitnemen van de spitten

Bij het uitnemen van het spit kunt u het beste als volgt te werk gaan (zie figuur 3.5):



Figuur 3.5

1. Houdt het spit stevig vast.
2. Til de kant met de nokken iets op en beweeg het spit in de richting van de punten. Hierdoor komt het spit vrij.
3. Neem nu het spit ook aan de andere kant vast en neem het spit uit de grill.
4. Schuif de vleesproducten van het spit af.

3.5.2 Uitnemen van de bakplaten (accessoire)

Bij het uitnemen van de bakplaten kunt u het best als volgt te werk gaan:

1. Til de bakplaat aan beide kanten iets op.
2. Alleen voor TG 110:
   Beweeg de bakplaat naar de rechter- of linkerzijde van de grill. Hierdoor komt een kant van de bakplaat vrij.
3. Beweeg de vrije zijde naar u toe en neem de bakplaat uit de grill.

Afhankelijk van de hoeveelheid producten die u op de bakplaat heeft bereid, kan het voorkomen dat u eerst de bakplaat moet ledigen alvorens u deze kunt verwijderen.

3.5.3 Uitnemen van de vleesmandjes/kippenrekken (accessoire)

Bij de TG 110 kunt u hiervoor hetzelfde principe toepassen als omschreven in 3.5.2. Bij de TG 330 en de TG 550 kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Til het vleesmandje/kippenrekken aan beide kanten iets op.
2. Beweeg een van de zijden naar u toe en neem het vleesmandje/kippenrekken uit de grill.

Afhankelijk van de hoeveelheid producten die u in de vleesmandjes/kippenrekken heeft bereid, kan het voorkomen dat u eerst de vleesmandjes/kippenrekken moet ledigen alvorens u deze kunt verwijderen.

3.5.4 Uitnemen van het kalkoenspit (accessoire)

Bij het uitnemen van het kalkoenspit kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Til het kalkoenspit aan één zijde (de inleglagerzijde) op.
2. Beweeg een van de zijden naar u toe en neem het kalkoenspit uit de grill.

3.6 Werkwijze

Een bijzondere efficënte werkwijze bereikt u wanneer steeds een aantal klaargemaakte volle spitten of accessoires in gereedheid worden gehouden in de koelkast. Hierdoor komt u op drukke tijdstippen niet voor vervelende verrassingen te staan.

4 REINIGING EN ONDERHOUD

Omwille van de hygiëne en de optimale staat van de Euro-Grill is het belangrijk om van het begin af aan een vast dagelijks patroon van reinigen aan te houden.

Neem eerst de stekker uit het stopcontact.

4.1 Het dagelijks onderhoud

De Euro-Grill laat zich het beste kort na gebruik reinigen als het nog lauwwarm is. Grillresten en vet laten zich in deze toestand het beste verwijderen. Een optimale reiniging verkrijgt u door gebruik te maken van 'Fri-Jado Clean'.

'Fri-Jado Clean' kan in sommige gevallen irritatie veroorzaken bij een gevoelige huid; bij het gebruik hiervan dient u rubberen handschoenen te dragen.

Grillgedeelte
De rotor en bodemplaten kunnen op eenvoudige wijze, zonder gebruik van gereedschap, uit de grill worden genomen. Plaats de uitneembare delen in een ruime spoelbak met heet water en een daartoe geëigend reinigingsmiddel. Laat deze delen een nacht inweken en reinig ze de volgende dag. De vetlade kunt u ledigen met de speciale aftap die in de vetlade is aangebracht. Hiertoe dient u de vetlade voorzichtig een stuk open te schuiven, de lade leeg te laten lopen en daarna te reinigen met 'Fri-Jado Clean' of heet water en een daartoe geëigend reinigingsmiddel.

Ook de binnenzijde van de grill kunt u op deze manier reinigen. Na het reinigen de binnenzijde van de grill met een doek afdrogen. Zorg ervoor dat geen reinigingsmiddel in de grill achterblijft.

Buitenzijde
De buitenzijde van uw Euro-Grill kan met een kleine hoeveelheid heet water, een reinigingsmiddel en met behulp van een borstel of spons worden schoongemaakt. Het gebruik van een staalspons raden wij u sterk af omdat hierdoor krassen ontstaan waarin vuilresten achterblijven. Na het reinigen de buitenkant met een doek afdrogen.

Vocht in het elektrisch gedeelte kan kortsluiting veroorzaken. Zorg er dan ook voor dat er geen water via de ventilatieopeningen van de Euro-Grill, naar binnen loopt; de Euro-Grill mag dan ook nooit met behulp van een waterslang gereinigd worden.

Door de bodemplaten voor het gebruik met aluminiumfolie af te dekken, kunt u schoonmaaktijd besparen.

Het bedieningspaneel mag slechts met een vochtige doek gereinigd worden. De ruiten kunt u reinigen met de speciale ' Fri-Jado Clean' of met warm zeepsop. Indien mogelijk de glasdeuren 's nachts open laten staan. Wanneer gegrilleerd wordt, is het raadzaam om een goed zicht op de producten te behouden. Hiertoe dienen de ruiten regelmatig met een vochtige doek afgenomen te worden.

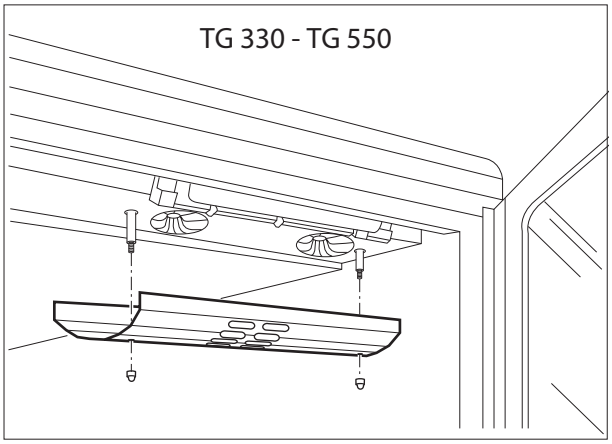
4.2 Regelmatig onderhoud

Eerst de stekker uit het stopcontact halen.

Kwartslampen
Bovenin de Euro-Grill bevinden zich kwartslampen voor de verlichting en verwarming van uw Euro-Grill. Deze lampen dient u wekelijks te controleren of zij gereinigd moeten worden. Indien de lampen vuil zijn en gereinigd moeten worden, kunt u dit doen met een in alcohol of brandspiritus gedrenkte doek. De kwartslampen eerst laten afkoelen alvorens deze te reinigen.

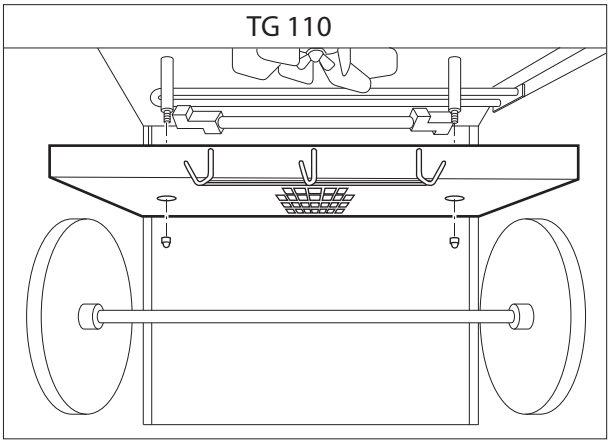
De kwartslampen niet met blote handen aanraken.

Ventilatierooster, ventilatorplaat en ventilatorbladen
TG 330 en TG 550:
Het ventilatierooster,de ventilatorplaat en de ventilatorbladen bovenin de grill dienen minimaal een keer per drie maanden te worden gereinigd. Indien deze niet tijdig gereinigd worden, zal de grillduur oplopen en kan oververhitting ontstaan.
Het ventilatierooster is te verwijderen na het losdraaien van de twee dopmoeren (zie figuur 4.1). Boven het rooster bevindt zich een ventilatorplaat met daar achter twee ventilatorbladen. De ventilatorplaat is te verwijderen door de vleugelmoer te verwijderen en de plaat uit de ophangpennen te lichten.



Figuur 4.1

TG 110:
Het ventilatierooster en het ventilatorblad bovenin de grill dienen elke drie weken te worden gereinigd. Zo blijft u verzekerd van een optimale ventilatie. Indien het ventilatierooster niet tijdig wordt gereinigd, zal de grilltijd oplopen en kan oververhitting ontstaan. Het ventilatierooster is te verwijderen na het losdraaien van twee dopmoeren (zie figuur 4.2). Achter het rooster bevindt zich het ventilatorblad.



Figuur 4.2

Ventilatorbladen
Het ventilatorblad kunt u verwijderen door de vleugelmoer op het blad, in de richting van de klok, los te draaien (linkse draad). Let er bij het monteren op dat de vlakke kant in het gat van het ventilatorblad op de juiste manier over de as van de ventilator wordt geplaatst.

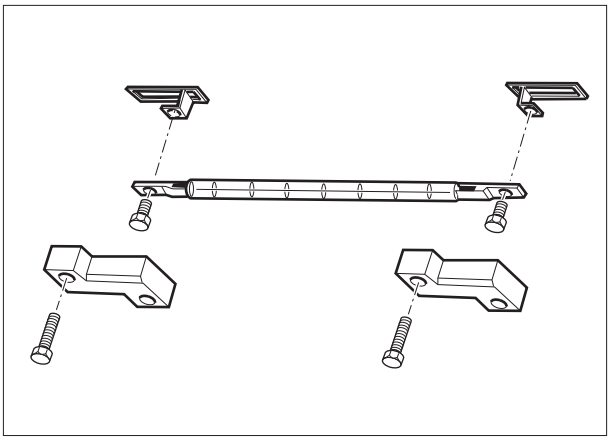
5 STORINGEN EN SERVICE - HOE TE HANDELEN

Voordat u bij een optredende storing uw leverancier/servicedienst raadpleegt, kunt u de volgende punten zelf controleren:

- Is de stroomvoorziening in orde (zekeringen en aardlekschakelaar in meterkast)?
- Is de elektronische schakelklok juist ingesteld?
- Staan de bedieningsschakelaars in de juiste stand?

De onderstaande storingen kunt u zelf verhelpen:

Storing: kwartslamp is defect
Oplossing: vervangen van de kwartslamp (zie figuur 5.1)



Figuur 5.1

Neem eerst de stekker uit het stopcontact.

Nieuwe lampen niet met de handen aanraken! Het vocht van uw handen kan de levensduur van de lampen verkorten. Dit vocht op de lamp kunt u verwijderen met alcohol of spiritus indien de lamp afgekoeld is. Gebruik bij het vervangen van de kwartslamp een schone doek of papieren tissues om de lamp vast te pakken:

1. Verwijder de porseleinen kappen van de lamp.
2. Verwijder de bouten waarmee de lamp bevestigd is en verwijder de lamp.
3. Maak de metalen aansluitstrips van de nieuwe lamp op de juiste lengte door aan beide zijden een stuk af te knippen (zelfde lengte als bij oude lamp).
4. Plaats de nieuwe lamp met het witgeverfde deel naar boven. Houdt tijdens het vastzetten de metalen aansluitstrips vast om beschadiging van de lamp te voorkomen.
5. Monteer de porseleinen kappen van de lamp.

Storing: ventilator maakt lawaai
Oplossing: r einigen ventilatierooster, ventilatorplaat en ventilatorbladen

Als de ventilator lawaai maakt, is het mogelijk dat dit veroorzaakt wordt door een vervuilde ventilatieplaat en/of door vervuilde ventilatorbladen. Reinig het ventilatierooster, de ventilatorplaat en de ventilatorbladen zoals omschreven in paragraaf 4.2.

Storing: scheefhangen van deur
Oplossing: nastellen van de deuren
Aan de binnenzijde van de deur bevindt zich aan de bovenzijde een stelschroef. Het stellen van de deur gaat als volgt:

1. Open de deur.
2. Ondersteun de deur aan de onderzijde en draai beide stelbouten van de bovenste scharnierplaat aan de binnenzijde van de deur een slag los.
3. Breng de deur in de juiste positie, zodanig dat de onderzijde van de deur, in gesloten stand, evenwijdig loopt aan het onderliggende front.
4. Draai de stelbouten vast.

Bij overige storingen kunt u zich richten tot uw Euro-Grill leverancier.

6 TECHNISCHE SPECIFICATIES

De technische specificaties van de verschillende modellen uit de Euro-Grill TG-serie zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Model	TG 110	TG 330	TG 550
afmetingen			
breedte	825 mm	985 mm	985 mm
diepte	500 mm	800 mm	800 mm
hoogte	750 mm	1070 mm	2055 mm
gewichten			
bruto	87 kg	179 kg	336 kg
netto	75 kg	153 kg	303 kg
elektrische installatie			
spanning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
aan te leggen vermogen	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
max. nominale stroom	11,4 A	14,5 A	28 A
stekker	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
kabellengte	ca. 2,4 m	ca. 2,40 m	ca. 2,40 m
geluidsdruk (op werkplek)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standaardtoebehoren	gebruiksaanwijzing	gebruiksaanwijzing	gebruiksaanwijzing
	2 ovenwanten	2 ovenwanten	2 ovenwanten
	4 dubbelspitten	7 dubbelspitten	14 dubbelspitten
grillgedeelte			
nuttige spitlengte	45 cm	60 cm	60 cm
capaciteit	20 kg	42 kg	84 kg

7 ACCESSOIRES EN OPTIES

Voor alle, in deze gebruiksaanwijzing besproken modellen uit de Euro-Grill TG-serie, zijn de volgende accessoires leverbaar:

- dubbelspitten
- vleesmanden
- kippenrekken
- kalkoenspitten
- bakplaten
- ovenwanten
- strooibus

De volgende opties zijn leverbaar:

- Verrijdbaar onderstel (C1) (alleen voor TG 110 en TG 330).

BIJLAGE 1

Richtlijn voor grilltijden, temperatuurinstelling en het gebruik van kruiden.

Vlees	Werkwijze	Kruiden
kip	op spitten steken	droog kruiden aan binnen- en buitenkant
vleugels	op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	droog kruiden òf marineren
drumsticks	op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	droog kruiden òf marineren
poten	op spitten of in mandjes (af en toe omgooien)	droog kruiden òf marineren
eend	in mand (vulling) (af en toe bedruipen)	peper en zout òf speciale kruiden, gevuld diverse vullingen
kalkoen	kalkoen spit (af en toe bedruipen)	peper en zout òf speciale kruiden, gevuld diverse vullingen
spare ribs	vers	marineren òf tumbelen, diverse smaken
roastbeef	medium	droog kruiden
rollade	in manden	droog kruiden òf marineren òf vullen
ham	kalkoen spit (af en toe bedruipen)	droog kruiden + speciale kruidnagel
grillworst	voorgegaard	paprikapoeder
buikspek	gemarineerd in mand (halverwege keren)	marineren òf tumbelen; starten met zwoerdkant boven

Vlees	Gewicht (kg)	Grillduur (minuten)	Grilltemperatuur °C	Kerntemperatuur °C
kip	0,8-1,5	90-100	180	82
vleugels	2	30	250	82
drumsticks	1-1,5	30	250	85
poten	0,1-0,2	50-60	180	82
eend	1-1,6	80-90	180	85
kalkoen	2,5-4,5	100-120	180	85
spare ribs (voorgekookt)		30	250	75
roastbeef	1,5-2,0	55	180	
rollade	1-1,6	55	180	65
ham	3-4	120-140	180	65
grillworst	1-1,5	25	250	90
buikspek	0,5-1	40	250	90

DIRECTIONS FOR USE TG-SERIE

Contents

1	**INTRODUCTION/GENERAL**	**2-1**
1.1	General	2-1
1.2	The advantages of grilling	2-1
1.3	Description of the product	2-1
1.3.1	Standard equipment	2-1
1.3.2	Description of the various parts of your Euro-Grill	2-1
1.4	Technical description	2-1
1.5	Safety, hygiene and guarantee	2-2
1.5.1	Safety	2-2
1.5.2	Hygiene	2-3
1.5.3	General conditions and guarantee	2-3
2	**INSTALLATION AND INITIAL USE**	**2-3**
2.1	Packaging and transportation requirements	2-3
2.2	First use	2-3
2.3	Positioning	2-4
3	**OPERATION AND USE**	**2-4**
3.1	Herbs and seasoning	2-4
3.2	Loading the grill	2-5
3.2.1	Loading the grill with spits	2-5
3.2.2	Loading the grill with baking trays (accessory)	2-5
3.2.3	Loading the grill with meat baskets (accessory)	2-6
3.2.4	Loading the grill with a turkey spit (accessory)	2-6
3.2.5	Loading the grill with chicken racks (accessory)	2-6
3.2.6	Loading the grill with two different accessories	2-6
3.3	The grilling process	2-6
3.3.1	Temperature setting	2-7
3.3.2	Grilling times	2-7
3.4	Operation of the Euro-Grill (see illustration A on the fold-out cover page)	2-7
3.5	Taking meat products out ofthe grill	2-7
3.5.1	Taking out the spits	2-7
3.5.2	Taking out the baking trays (accessory)	2-8
3.5.3	Taking out the meat baskets/chicken racks (accessory)	2-8
3.5.4	Taking out the turkeyspit (accessory)	2-8
3.6	Working method	2-8
4	**CLEANING AND MAINTENANCE**	**2-8**
4.1	Daily maintenance	2-8
4.2	Regular maintenance 2-9	
5	**BREAKDOWN AND SERVICE - HOW TO PROCEED**	**2-10**
6	**TECHNICAL SPECIFICATIONS**	**2-11**
7	**ACCESSORIES AND OPTIONS**	**2-11**
APPENDIX 1	**Guideline for grilling times, temperature settings and the use of herbs and seasoning**	**2-12**

STORE THESE DIRECTIONS FOR USE CAREFULLY FOR FUTURE REFERENCE!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, The Netherlands
Customers are allowed to copy these instructions for private use.

No liability will be accepted by the manufacturer for any damage or injury resulting from failure to comply with these requirements, or through failure to take reasonable care or careful handling, operation, or repair even when these are not explicitly dealt with in this manual.

1 INTRODUCTION/GENERAL

1.1 General

In the Euro-Grill many cooking techniques have been combined in one apparatus. You can grill meat products very tastily but a lot more is possible than just grilling. You can also warm up food, cook it, bake it, braise it, cook it 'au gratin' or roast it. If you keep to our tried and tested guidelines (see appendix 1, page 12), you are ensured of the best result. Consequently, the Euro-Grill in the hands of a professional user is an ideal apparatus for experimentation. In this way you can adapt the Euro-Grill perfectly to your individual requirements.

1.2 The advantages of grilling

The sale of ready-to-eat foodstuffs adds extra value to a product which causes your turnover to increase. The use of the Euro-Grill is actually very simple. The grill times and the temperature are determined in such a way that small differences in them will not have any adverse effects on the final product. The grilling process can be monitored continuously. The settings can be changed at any time throughout the whole process.

1.3 Description of the product

1.3.1 Standard equipment

In your Euro-Grill you will find the following standard equipment:

- spits
- oven gloves
- user's manual

1.3.2 Description of the various parts of your Euro-Grill

FOLD OUT THE COVER OF YOUR USERS' MANUAL!

Check which illustrations are for your Euro-Grill:

Figure	Description
1	grill TG 110 and TG 330
2	double grill TG 550
A	operating panel manually operated grill

A operating panel manually operated grill
A1 temperature setting
A2 time setting
A3 main switch

B standard equipment
B1 grill fat tray

C options
C1 wheeled frame
(only TG 101 and TG 330)

1.4 Technical description

Grilling is a particularly tasty manner of preparing meat. In the Euro-Grill use is made of a combination of direct infra-red radiation and convection warmth. The radiated heat seals the meat and creates a crispy brown layer; the convection warmth cooks the meat properly. An ingenious, patented ventilation system completes the package. In this way the Euro-Grill always gives a perfect result.

When the grilling process is stopped by switching the rotor switch (A3), the heating elements and quartz lamp on the serving side turn themselves off. The quartz lamp on the customers' side stays lit throughout the whole grilling process. The grill is driven by a maintenance free motor with a reduction gear.

The fans provide an even heat distribution and at the same time they cool the exterior walls of the grill. Since the heat sources are located in the top of the grill, the amount of pollution, and thus also the amount of smoke production, is minimalised. A heat reflecting coating has been applied to the inside surfaces of the windows to keep the heat inside the grill.

In the heated cabinet the products are kept moist by a stream of warm air with a high humidity. The products stay in the heated cabinet for a maximum of three hours at the required temperature and quality. The fan in the heated cabinet provides an even distribution of heat. Here too, the inside surfaces of the windows are covered with a heat reflecting coating.

The metalwork is made of stainless steel (RVS 304 and RVS 430). The electrical cable is fitted with a CEE model plug.

1.5 Safety, hygiene and guarantee

1.5.1 Safety

In this manual the following warning symbols are used:

Denotes risk of personal injury, loss of life or damage to the tool in case of non-observance of the instructions in this manual.

Denotes risk of electric shock.

Burning hazard.

Stickers are applied to the equipment (see figure 1.1) which warn you of surfaces with a high temperature. In particular, the windows and the fat tray (B1) can reach high temperatures.

Figure 1.1

During use of the Euro-Grill, the following safety precautions should be observed:

- When moving your Euro-Grill, first switch off the power by taking the plug out of the socket and let the equipment cool down for at least 10 minutes.
- When moving your Euro-Grill on its wheels, you should push at one of the sides at a point roughly halfway down from the top. Before moving your Euro-Grill, first empty the fat and water tray.
- The equipment fitted with wheels is not suitable for manoeuvring over obstacles (pavement, steps) higher than 4 centimetres.
- Because of the risk of a short circuit, your Euro-Grill is not suitable for use in a damp environment.
- Because of the risk of a short circuit, a water hose must not be used when cleaning your Euro-Grill.
  For cleaning instructions, see Section 4.
- During the grilling process the equipment can become very hot; in particular, the door, the tray and the top.
- When fitting or changing the spits or other accessories, first stop the grill rotor.

- Clean the grill regularly to ensure correct operation and avoid possible fire risks (through overheating). In particular, the fan cover and the fan blades should be cleaned regularly.

- Because of the risk of overflowing, empty the fat tray promptly.

- With an eye to hygiene, warmth isolation and a perfect grip oven gloves should preferably be dry and fat-free during use. The oven gloves can be washed in a washing machine at 60 °C.

1.5.2 Hygiene

The quality of a fresh product is always partially dependent on hygienic conditions. This is especially true for grill products. Because of the possibility of transferring salmonella bacteria, you should ensure that already grilled products, especially chicken and turkey products, do not come into contact with raw products. Contact between grilled products and hands or tools that have come into contact with raw chicken or turkey meat should also be avoided at all times. If hands and/or tools have come into contact with raw chicken or turkey meat, the hands and tools should be cleaned thoroughly.

1.5.3 General conditions and guarantee

Euro-Grill has paid a great deal of attention to quality and guarantees the suitability and good working of your equipment.

For complaints, requests, reporting shortages and for ordering accessories, you can contact your supplier.

2 INSTALLATION AND INITIAL USE

2.1 Packaging and transportation requirements

Your Euro-Grill is packaged in a plastic container with protective corner pieces, all enclosed in a cardboard box. All equipment is mounted on a wooden pallet. Two securing straps are fastened around the box and pallet.

Remove all other packaging materials from the equipment.

All the packaging materials used by Euro-Grill can be re-used.

2.2 First use

- Locate the bottom plate in the grill part (see figure 2.1).

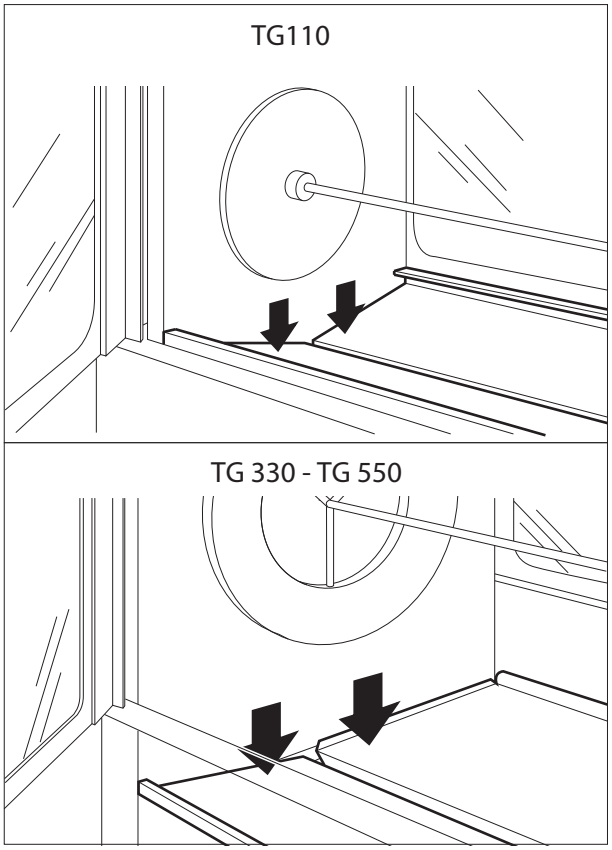


Figure 2.1

- Position the spits in the rotor disks (see figure 2.2).

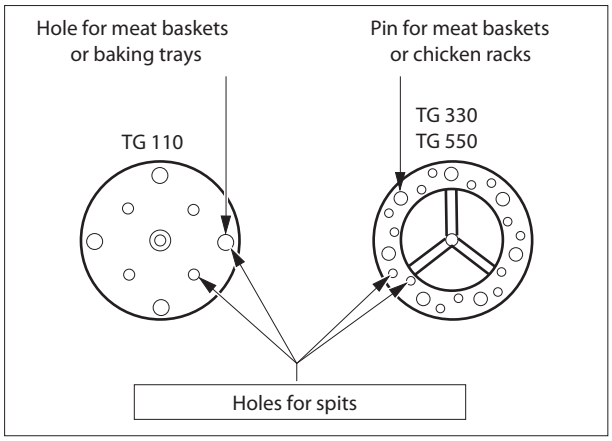


Figure 2.2

Before using the new Euro-Grill you should clean the inside of the grill thoroughly with soap. The soapy water runs into the fat tray which, after cleaning the grill should be emptied and cleaned. The Euro-Grill is fitted with a CEE model plug and should be connected to the right voltage. The wall socket should be installed by a qualified technician. For the necessary electrical installation, see chapter 6, 'Technical specifications'.
You should let the empty Euro-Grill warm through at its highest temperature setting for at least half an hour to let the metallic odour that comes off the first time disperse.

- Put the plug in the socket.
- Set the temperature (A1) to 250 °C.
- Set the time (A2) to 30 - 40 minutes.
- Switch on the main switch (A3) on .

2.3 Positioning

Grilling attracts your customers. The pleasant aroma that comes off the grilling products strengthens this effect even more. For this reason, among other things, it is very important to put the Euro-Grill in a strategic position. For this, the following factors are very important:

- Your customers must be able to follow the grilling process.
- Your own staff must have sufficient room to be able to operate the equipment.
- The distance between the serving side and any glass windows or wooden walls should be at least 25 cm. The same applies for the customers' side.
- During the grilling process the windows of the equipment become extremely hot (140 °C); when positioning the equipment ensure that the windows are out of the reach of children.
- For inside use you can position the Euro-Grill under a fume extractor.

When positioning the equipment you should also take account of the accessibility for maintenance and service activities.

3 OPERATION AND USE

3.1 Herbs and seasoning

The taste of fresh meat and fish remains at its best when grilled. The addition of herbs and seasoning has a great deal of influence on the final result; the use of marinating sauces also guarantees a tasty product (also see appendix 1, page 12).

A few guidelines for herbs and seasoning are:

1. By preference, use the special chicken and meat herbs and seasoning available from your Euro-Grill dealer. There are also special herb and seasoning mixes for poultry, lamb, pork, beef, game and fish. Ask your dealer about them.
2. Dry season the products to be grilled. Since herbs and seasoning draws moisture out of the meat, the products should be seasoned at least half an hour in advance and at most ninety minutes before grilling.
3. Do not add oil or fat during grilling.
4. It is preferable to use fresh products for grilling.

Do not grill deep frozen products; these should be thawed out first.

5. Season chicken on the inside and outside, for this use our special Euro-Grill seasoning.

Try to grill whole chickens distributed around the spits. In this way the birds drip fat onto each other guaranteeing perfect tenderness.

3.2 Loading the grill

When loading the grill you should ensure that the grill is evenly loaded. Do not leave any empty spits, baskets, chicken racks and such like behind. This will save energy and cut down on the cleaning time.

3.2.1 Loading the grill with spits

The grill is supplied as standard with one set of spits with which grilling can be done without the use of spit clamps. When you want to spike a chicken or other bird on the spit, you can best do this as follows (see figure 3.1):

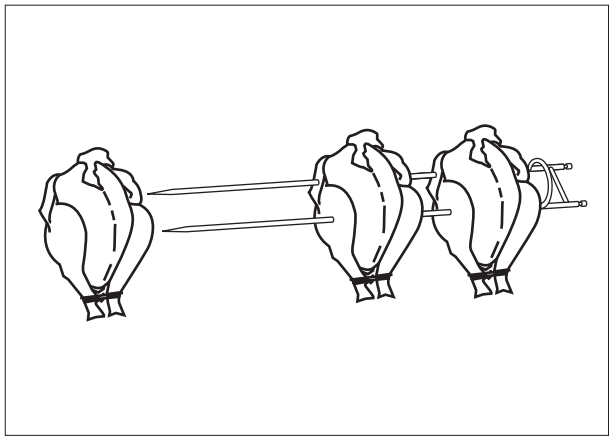


Figure 3.1

1. Prick one point of the spit through the breast of the bird near to where the wings are. Push the other point through the leg. Do not forget to pin the wings at the same time.
2. Leave a bit of free space between chickens. The whole of the chicken will be browned evenly.
3. Mount the spits in the rotor disks so that the breast of the chicken points towards the customer during the grilling process.
4. Push the points of the spit into the appropriate holes in the rotor disk (see figure 3.2). Put the other end into the corresponding holes in the opposite disk.

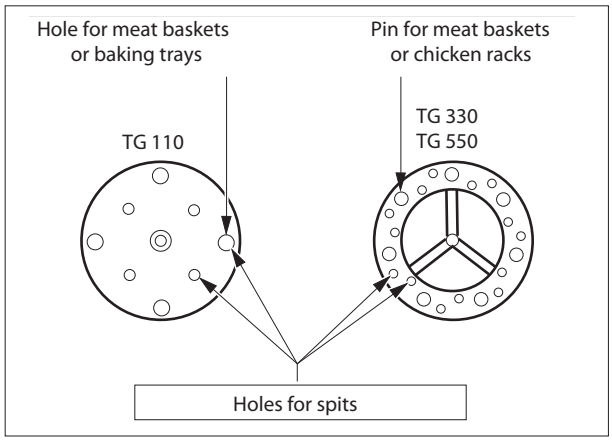


Figure 3.2

5. To mount the other spits in the grill proceed as follows:

- Set the main switch (A3) to , the rotor now starts turning. Let the rotor turn until you can easily mount the next spit in the rotor.
- Set the main switch (A3) to '0' to stop the rotor.
- Repeat this procedure until the grill is full.

3.2.2 Loading the grill with baking trays (accessory)

When you use baking trays, you can best proceed as follows:

1. For the TG 110:
   - Push the ends of the baking trays into the correct holes in the rotor disks (see figure 3.3).

   For TG 330 and TG 550:
   - Hang the baking trays from the appropriate pins (see figure 3.3).

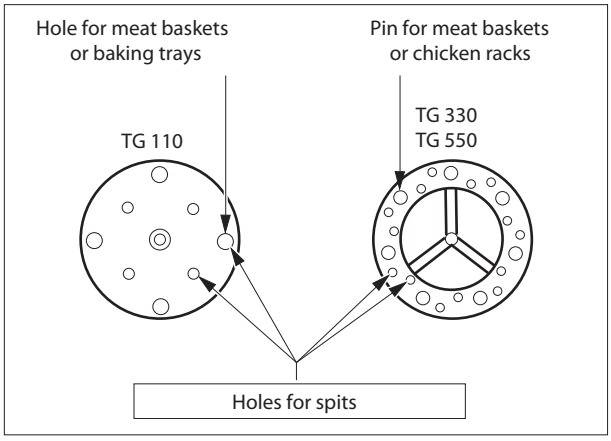


Figure 3.3

2. Fill the baking trays so that the products cannot fall out during grilling.

3.2.3 Loading the grill with meat baskets (accessory)

When you use meat baskets, you should proceed as follows:

- For the TG 110 you should push the ends of the meat baskets into the correct holes in the rotor disks (see figure 3.3).

- For the TG 330 and the TG 550 you should hang the meat baskets from the appropriate pins (see figure 3.3).
  When loading the grill with baskets you should ensure the grill is evenly loaded and that no bits of meat stick out of the baskets.

3.2.4 Loading the grill with a turkey spit (accessory)

When you use a turkey spit you can best proceed as follows:

1. Fit a spit clamp onto the turkey spit.
2. Prick the point of the turkey spit through the turkey along its length.
3. Fit the other spit clamp and push both clamps into the turkey.
4. Fit the bearing piece.
5. Securely tighten the butterfly nuts.
6. Remove the rotor disk together with its pivot.
7. Position the turkey spit in the grill.

3.2.5 Loading the grill with chicken racks (accessory)

When you use chicken racks you can follow the same principle as described in 3.2.3.

3.2.6 Loading the grill with two different accessories

When you want to load the grill with two different accessories at the same time you should always fit one less accessory in the rotor than the maximum possible.
You should fit accessories of the same sort in successive positions.

For example
For TG 110:
1 spit + 2 baskets in series

For TG 330/TG 550:
3 spits + 3 baskets in series

After loading the rotor always let it turn at least once and check that the products can turn without obstruction.

If you require information or documentation concerning the accessories, you can contact your supplier for this.

3.3 The grilling process

The grilling should be done with the doors closed, it is also advisable not to open the doors unnecessarily during the grilling. After completion of the grilling process the doors can be opened, preferably with oven gloves on.

Empty the fat tray at regular intervals to prevent it from overflowing. For this purpose a drain is fitted on the fat tray.

3.3.1 Temperature setting

The ideal temperature for grilling all types of meat lies in the range 160 °C - 190 °C.

3.3.2 Grilling times

The grilling times depend on a number of factors:

- The surrounding temperature and draft in the immediate vicinity of the grill.
- The initial temperature in the grill. This can vary. With the exception of roast beef, pre-heating is not necessary.
- The grilling temperature.
- The initial temperature of the products.
- The sort of meat; fat or lean?
- The weight and shape of the product; a heavy product with compact dimensions will have to grill longer to be well done than a light and less compact product.
- The total quantity of meat that is grilled in one go; more meat, more time/less meat, less time.
- Your requirements; do you want well done or nearly well done meat?

Do not grill deep frozen products; these should be thawed out first.

For a full overview see appendix 1, page 12.

3.4 Operation of the Euro-Grill (see illustration A on the fold-out cover page)

The grill has a mechanical timer with which the grilling time can be set. The grilling process stops at a time preset by you:

1. Load the grill as described in Section 3.2.
2. Close the door.
3. Set the required temperature (A1).
4. Set the required grilling duration (A2).
5. Set the main switch (A3) to .

3.5 Taking meat products out of the grill

The inside surfaces of the grill and the windows are extremely hot after grilling. Always use oven gloves when taking the spits or other accessories out of the oven.

3.5.1 Taking out the spits

When taking out the spits you can best proceed as follows (see figure 3.5):

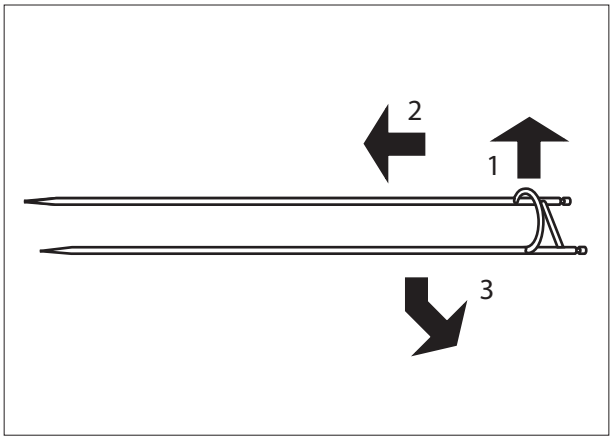


Figure 3.5

1. Grip the spit firmly.
2. Lift the notched end upwards a little and move the spit in the direction of the points. This releases the spit.
3. Grasp the spit at the other end and take the spit out of the oven.
4. Slide the meat products off the spit.

3.5.2 Taking out the baking trays (accessory)

When taking out the baking trays you can best proceed as follows:

1. Lift the baking tray upwards a little at both sides.
2. For the TG 110 only:
   Move the baking tray to the left or right side of the grill. This releases one side of the baking tray.
3. Move the free side towards you and take the baking tray out of the oven.

Depending on the quantity of products that you have prepared on the baking tray, it may be necessary for you to empty the baking tray first before you can remove it.

3.5.3 Taking out the meat baskets/chicken racks (accessory)

With the TG 110 you can apply the same procedure for this as described in Section 3.5.2. For the TG 330, TGW 330 and the TG 550 you can best proceed as follows:

1. Lift the meat basket upwards a little at both sides.
2. Move one of the sides towards you and take the meat basket out of the oven.

Depending on the quantity of products that you have prepared in the meat baskets, it may be necessary for you to empty the meat baskets first before you can remove them.

3.5.4 Taking out the turkey spit (accessory)

When taking out the turkey spit you can best proceed as follows:

1. Lift the turkey spit upwards a little at one side (loading bearing side).
2. Move one of the sides towards you and take the turkey spit out of the oven.

3.6 Working method

You can achieve an especially efficient method of working when you always have a number of prepared full spits or accessories held in readiness in the refrigerator. In this way you will not be unpleasantly surprised at busy moments.

4 CLEANING AND MAINTENANCE

For reasons of hygiene and the optimum condition of your Euro-Grill it is important to keep to a daily routine of cleaning right from the beginning.

Take the plug out of the socket first.

4.1 Daily maintenance

The oven can best be cleaned while it is still slightly warm. Cooking remains and fat can be removed more easily in this condition. The best cleaning can be achieved by using 'Fri-Jado Clean'.

'Fri-Jado Clean' can cause irritation on sensitive skin; you should wear rubber gloves when you are using it.

Grill part
The rotor and bottom plate can be removed easily, without tools, from the grill. Place the removable parts in a suitably large sink with hot water and soap suds. Let these parts soak overnight and clean them the following day. You can empty the fat tray with the special drain that is fitted on it. To do this, carefully slide the tray open a little, let the tray empty out and then clean it with 'Fri-Jado Clean' or hot water and a suitable cleaning agent.

The inside of the grill can be cleaned in the same way. After cleaning, dry off the inside of the grill with a cloth. Take care not to leave any cleaning agent.

Exterior
The outside of your Euro-Grill can be cleaned with a little hot water, a cleaning substance and a brush or sponge. We strongly advise you not to use steel wool since this will cause scratches in which dirt particles stick. After cleaning, dry off the outside with a cloth.

Moisture in the electrical compartment can cause short circuits. Ensure that no water runs inside via the ventilation openings in the Euro-Grill; the Euro-Grill must not be cleaned using a water hose.

By covering the bottom plate with aluminium foil before use you can cut down on the cleaning time.

The control panel may only be cleaned with a damp cloth. The windows can be cleaned with the special 'Fri-Jado Clean' or with warm soap suds. If possible, let the glass doors stand open overnight. When you are grilling it is advisable to keep a close eye on the products. To make this possible you should wipe the windows at regular intervals with a damp cloth.

4.2 Regular maintenance

Take the plug out of the socket first.

Quartz lamps
In the top of the Euro-Grill are the quartz lamps for the lighting and for heating. These lamps should be checked weekly to see if they need cleaning. If the lamps are dirty and need to be cleaned you can do this with a cloth soaked in alcohol or methylated spirits. Let the quartz lamps cool off before cleaning them.

Do not touch the quartz lamps with your bare hands.

Ventilation grille, fan plate and fan blades
TG 330 en TG 550:
The ventilation grille, the fan plate and the fan blades in the top of the grill should be cleaned at least once every three months. If these are not cleaned on time, the grilling duration will increase and it can lead to overheating.

The ventilation grille can be removed by loosening the two cap nuts from the ventilation grille (see figure 4.1). Above the grille there is a fan plate with 1 or two fan blades behind it. The fan plate is removed by removing the butterfly nut and lifting the plate off the mounting pins.

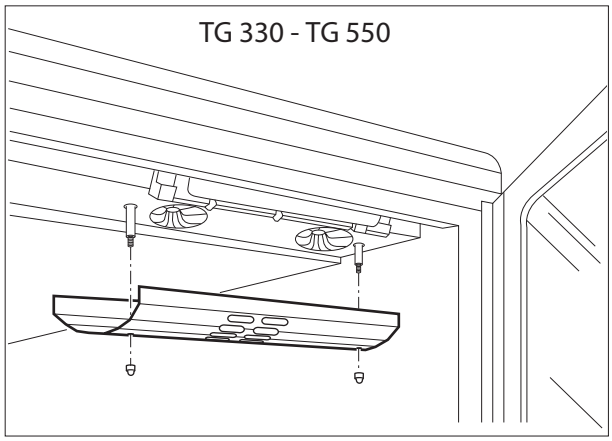


Figure 4.1

TG 110:
The ventilation grille, the fan plate and the fan blades in the top of the grill should be cleaned at least once every three weeks. This way you can be sure that there is optimal ventilation. If the ventilation grille is not cleaned on time, the grilling time will increase. The fan grille can be removed by loosening two cap nuts (see figure 4.2). Behind the grille is the fan blade.

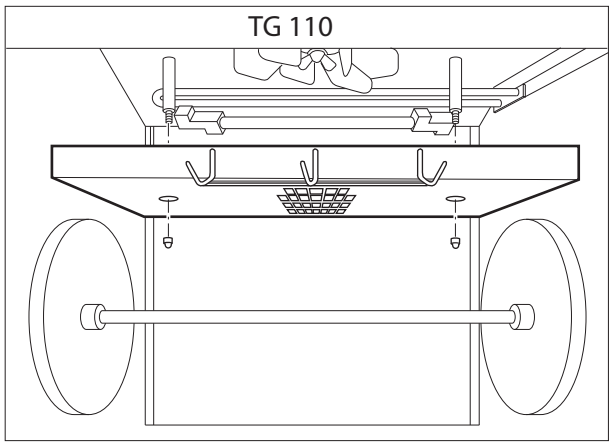


Figure 4.2

Fan blades
You can remove the fan blade by turning the nut on the fan clockwise (left-hand thread). When remounting the fan ensure that the flat in the fan blade hole is located over the fan axle.

5 BREAKDOWN AND SERVICE - HOW TO PROCEED

Before you consult your dealer or the service agency when there is a fault you can check the following points yourself:

- Is the power supply OK (fuses and earth leakage switch in the meter cupboard)?
- Has the electronic timer been set correctly?
- Are the control switches in the correct positions?

You can fix the faults given below yourself:

Fault: quartz lamp defective
Solution: replace the quartz lamp (see figure 5.1)

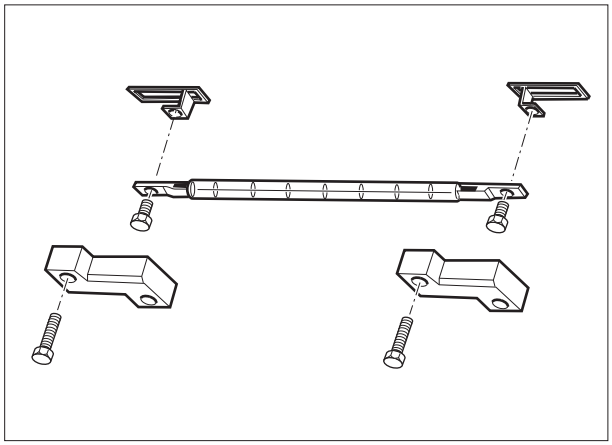


Figure 5.1

Take the plug out of the socket first.

Do not touch the lamps with your hands! The moisture on your hands can shorten their working lives. You can remove this moisture with alcohol or methylated spirits once the lamp has cooled down. For replacing the quartz lamp use a clean cloth or paper tissues with which to hold the lamp:

1. Remove the porcelain lamp covers.
2. Remove the bolts fastening the lamp and remove the lamp.
3. Trim the metal connecting strips of the new lamp to the right length by clipping a piece off at both ends (same length as the old lamp).
4. Position the new lamp with the white painted part upwards. While fastening the bolts, hold the metal connecting strips to prevent them from being damaged.
5. Fit the porcelain lamp covers.

Fault: fan makes a noise
Solution: clean ventilation grille, fan plate and fan blades

If the fan makes a noise it is possible that this is caused by a dirty fan plate and/or dirty fan blades. Clean the ventilation grille, the fan plate and the fan blades as described in Section 4.2.

Fault: door hangs at an angle
Solution: adjust the door

On the inside of the door, at the top, there is an adjustment screw. Adjustment of the door is done as follows:

1. Open the door.
2. Support the door from underneath and loosen both bolts in the top hinge on the inside of the door by one turn.
3. Position the door correctly so that the underside of the door, in the closed position, is parallel to the front below it.
4. Tighten the mounting bolts.

With other faults, you can contact your Euro-Grill supplier.

6 TECHNICAL SPECIFICATIONS

The technical specifications for the various models of the Euro-Grill TG-series are given in the table below.

Model	TG 110	TG 330	TG 550
dimensions			
width	825 mm	985 mm	985 mm
depth	500 mm	800 mm	800 mm
height	750 mm	1070 mm	2055 mm
weight			
gross	87 kg	179 kg	336 kg
nett	75 kg	153 kg	303 kg
electrical installation			
voltage	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
power	5.2 kW	9.5 kW	19 kW
max. rated current	11.4 A	14.5 A	28 A
plug	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
cable length	approx 2.4 m	approx 2.40 m	approx 2.40 m
noise level (on workfloor)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standard equipment	user's manual	user's manual	user's manual
	2 oven gloves	2 oven gloves	2 oven gloves
	4 double spits	7 double spits	14 double spits
grill part			
useful spit length		60 cm	60 cm
capacity		42 kg	84 kg

7 ACCESSORIES AND OPTIONS

The following accessories are available for all of the models in the Euro-Grill TG-series mentioned in this users' manual:

- double spits
- meat baskets
- chicken racks
- turkey spits
- baking trays
- oven gloves
- shaker

The following options are available:

- Wheeled frame (C1) (only for TG 110).

APPENDIX 1

Guideline for grilling times, temperature settings and the use of herbs and seasoning.

Meat	Method	Herbs and seasoning
chicken	on spits	season on the inside and outside
wings	on spits or in baskets (turn over occasionally)	season or marinate
drumsticks	on spits or in baskets (turn over occasionally)	season or marinate
legs	on spits or in baskets (turn over occasionally)	season or marinate
duck	in basket (stuffing) (baste occasionally)	pepper and salt or special herbs, various stuffing
turkey	turkey spit (baste occasionally)	pepper and salt or special herbs, various stuffing
spare ribs	fresh	marinate or tumble, various flavours
roast beef	medium	season
rolled meat	in baskets	season or marinate or stuff
ham	turkey spit (baste occasionally)	season + cloves
sausage	precooked	paprika
precooked	marinated in basket (turn halfway)	marinate or tumble; start with rind-side upwards

Meat	Weight (kg)	Grilling time (minutes)	Grilling temperature °C	Core temperature °C
chicken	0.8-1.5	90-100	180	82
wings	2	30	250	82
drumsticks	1-1.5	30	250	85
legs	0.1-0.2	50-60	180	82
duck	1-1.6	80-90	180	85
turkey	2.5-4.5	100-120	180	85
spare ribs		30	250	75
roast beef	1.5-2.0	55	180	
rolled meat	1-1.6	55	180	65
ham	3-4	120-140	180	65
sausage	1-1.5	25	250	90
precooked	0.5-1	40	250	90

GEBRAUCHSANLEITUNG TG-SERIE

Inhalt

1	EINFÜHRUNG/ALLGEMEINES	3-1
1.1	Allgemeines	3-1
1.2	Die Vorteile des Grillens	3-1
1.3	Produktbeschreibung	3-1
1.3.1	Standardausrüstung	3-1
1.3.2	Beschreibung der verschiedenen Teile Ihres Euro-Grills	3-1
1.4	Technische Beschreibung	3-1
1.5	Sicherheit, Hygiene und Garantie	3-2
1.5.1	Sicherheit	3-2
1.5.2	Hygiene	3-3
1.5.3	Allgemeine Bedingungen und Garantie	3-3
2	**INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME**	**3-3**
2.1	Verpackung und Transport-vorschriften	3-3
2.2	Erste Benutzung	3-3
2.3	Aufstellen	3-4
3	**GEBRAUCH UND BEDIENUNG**	**3-4**
3.1	Gewürze	3-4
3.2	Bestücken des Grills	3-5
3.2.1	Das Bestücken des Grills mit Spießen	3-5
3.2.2	Das Laden des Grills mit Backblechen (Zubehör)	3-6
3.2.3	Das Laden des Grills mit Fleischkörben (Zubehör)	3-6
3.2.4	Das Laden des Grillsmit einem Truthahnspieß (Zubehör)	3-6
3.2.5	Das Bestücken des Grills mit Hühnerständern (Zubehör)	3-6
3.2.6	Das Bestücken des Grills mit zwei verschiedenen Zubehörteilen	3-7
3.3	Der Grillvorgang	3-7
3.3.1	Temperatureinstellung	3-7
3.3.2	Grillzeiten	3-7
3.4	Bedienung des Euro-Grills (vgl. Abb. A auf dem Ausklappteil des Umschlags)	3-7
3.5	Entnehmen von Fleischprodukten aus dem Grill	3-8
3.5.1	Entfernen der Spieße	3-8
3.5.2	Entfernen der Backbleche (Zubehör)	3-8
3.5.3	Entfernen der Fleischkörbe/ Hühnerständer (Zubehör)	3-8
3.5.4	Entfernen des Truthahn-spießes (Zubehör)	3-8
3.6	Arbeitsweise	3-9
4	**REINIGUNG UND WARTUNG**	**3-9**
4.1	Tägliche Wartung	3-9
4.2	Regelmäßige Wartung	3-9
5	**STÖRUNGEN UND KUNDENDIENST - WIE ZU HANDELN**	**3-11**
6	**TECHNISCHE EINZELHEITEN**	**3-12**
7	**ZUBEHÖR**	**3-12**
ANLAGE 1	**Richtlinie für Grillzeiten, Temperatureinstellung und Gebrauch von Gewürzen**	**3-13**

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR SPÄTEREN GEBRAUCH AUF!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, die Niederlande
Es ist dem Kunden erlaubt, diese Gebrauchsanleitung für den Eigengebrauch zu kopieren.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die infolge des Nichteinhaltens dieser Vorschriften oder des Nichtbeachtens der üblichen Vorsicht bzw. Sorgfalt während der Arbeit, Bedienung, Wartung oder Reparatur entstehen, auch wenn nicht ausdrücklich in dieser Anleitung beschrieben.

1 EINFÜHRUNG/ALLGEMEINES

1.1 Allgemeines

Der Euro-Grill vereinigt viele Gartechniken in einem Gerät. Sie können nicht nur Ihre Fleischprodukte schmackhaft grillen: es gibt noch viel mehr Möglichkeiten. Sie können auch Speisen aufwärmen, kochen, braten, schmoren, gratinieren oder rösten. Wenn Sie sich nach unseren erprobten Hinweisen (vgl. Anlage 1, Seite 13) richten, schneiden Sie bestimmt bestens ab. Zudem ist der Euro-Grill in den Händen eines professionellen Benutzers ideal zum Experimentieren. Somit können Sie den Euro-Grill ganz nach Ihren individuellen Wünschen einsetzen.

1.2 Die Vorteile des Grillens

Der Verkauf von Fertignahrungsmitteln gibt einem Produkt einen Mehrwert, der Ihren Ertrag erhöht. Der Gebrauch des Euro-Grills ist wirklich äußerst einfach. Die Grillzeiten und Temperaturen wurden so eingegeben, daß geringfügige Abweichungen das Endprodukt nicht beeinträchtigen können. Der Grillvorgang kann dauernd beobachtet werden. Die Einstellungen können während des ganzen Grillvorganges geändert werden.

1.3 Produktbeschreibung

1.3.1 Standardausrüstung

In Ihrem Euro-Grill befindet sich folgendes Standardzubehör:

- Spieße
- Schutzhandschuhe
- Bedienungsanleitung

1.3.2 Beschreibung der verschiedenen Teile Ihres Euro-Grills

KLAPPEN SIE DEN UMSCHLAG DER GEBRAUCHSANLEITUNG AUS!

Prüfen Sie, welche Abbildungen sich auf Ihren Euro-Grill beziehen:

Abbildung	Beschreibung
1	Grill TG 110 und TG 330
2	Doppelgrill TG 550
A	Bedienung manuell bedienbarer Grill

A Bedienung manuell bedienbarer Grill
A1 Temperatureinstellung
A2 Zeiteinstellung
A3 Hauptschalter

B Standard-Zubehör
B1 Fettschublade des Grills

C Sonderzubehör
C1 Fahrbares Gestell (nur für TG 110 und TG 330)

1.4 Technische Beschreibung

Grillen ist eine besonders schmackhafte Weise der Fleischzubereitung. Im Euro-Grill wird eine Kombination von direkter Infrarotstrahlung und Konvektionswärme eingesetzt. Die Strahlungshitze brät das Fleisch scharf an und sorgt für eine knusprige, braune Kruste; die Konvektionswärme brät das Fleisch gar. Ein integriertes, patentiertes Ventilationssystem vervollständigt diese Kombination. So erhalten Sie mit dem Euro-Grill stets perfekte Ergebnisse.

Wenn der Grillvorgang mittels des Rotorschalters (A3) gestoppt wird, werden die Heizelemente und die Quarzlampe an der Bedienungsseite ausgeschaltet. Die Quarzlampe an der Kundenseite leuchtet während des ganzen Grilliervorganges. Der Grill wird durch einen wartungsfreien Motor mit Reduktionsgetriebe angetrieben.

Die Ventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und kühlen gleichzeitig die Außenwände des Grills. Weil die Wärmequellen oben im Grill angebracht sind, ist die Verschmutzung, und somit auch die Rauchbildung, minimal. Die Innenseite der Glasscheiben ist mit einer wärmereflektierenden Schicht versehen, die dazu beiträgt, daß die Wärme im Grill bleibt.

Feuchte Heißluft im Warmhalteschrank verhindert das Austrocknen der Produkte. Temperatur und Qualität der Produkte werden im Warmhalteschrank maximal drei Stunden lang gewahrt. Der Ventilator im Warmhalteschrank sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Auch hier ist die Innenseite der Glasscheiben mit einer wärmereflektierenden Schicht versehen.

Das Verkleidungsblech ist aus rostfreiem Stahl (RVS 304 und RVS 430). Das Netzkabel ist mit einem Stecker nach CEE versehen.

1.5 Sicherheit, Hygiene und Garantie

1.5.1 Sicherheit

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Warnsymbole verwendet:

Deutet auf mögliche körperliche Verletzungen oder erhebliche Sachschäden hin, wenn die Hinweise in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Elektrische Spannung.

Verbrennungsgefahr.

Das Gerät ist mit Aufklebern (vgl. Abb. 1.1) versehen, die vor Oberflächen mit hoher Temperatur warnen. Vor allem die Glasscheiben und die Fettschublade (B1) können hohe Temperaturen erreichen.

Abb. 1.1

Bei der Benutzung des Euro-Grills sind folgende Sicherheitsvorschriften zu beachten:

- Vor dem Versetzen bzw. Wegfahren Ihres Euro-Grills muß erst die Stromversorgung ausgeschaltet werden, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen; lassen Sie das Gerät minimal 10 Minuten abkühlen.
- Beim Schieben Ihres Euro-Grills drücken Sie eine der Seitenwände, ungefähr auf halber Gesamthöhe. Vor dem Versetzen bzw. Wegfahren Ihres Euro-Grills sollten Sie die Fettschublade und Wasserwanne entleeren.
- Die mit Rädern versehenen Geräte können keine Hindernisse überwinden, die höher sind als 4 cm (Bordkante, Schwellen).
- Wegen Kurzschlußgefahr eignet sich Ihr Euro-Grill nicht für den Gebrauch im Freien.
- Wegen Kurzschlußgefahr darf Ihr Euro-Grill nicht mit Hilfe eines Wasserschlauches gereinigt werden. Vgl. Kapitel 4 für Reinigungsvorschriften.
- Während des Grillvorganges kann das Gerät sehr heiß werden, vor allem die Tür, die Schublade und die Oberseite.
- Schalten Sie vor dem Einsetzen bzw. Wechseln von Spießen oder anderem Zubehör den Rotor des Grills aus.

- Der Grill ist für einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie wegen Brandgefahr (Überhitzung) regelmäßig zu reinigen. Vor allem das Ventilationsgitter und das Flügelrad sind regelmäßig zu reinigen.

- Entleeren Sie die Fettschubladen rechtzeitig, um ein Überlaufen zu vermeiden.

- Die Schutzhandschuhe sollten beim Gebrauch möglichst trocken und fettfrei sein. Sie können in der Waschmaschine bei 60 °C gewaschen werden.

1.5.2 Hygiene

Die Qualität eines Frischproduktes hängt immer auch von den hygienischen Verhältnissen ab. Dies gilt in hohem Maße auch für Grillprodukte. Wegen der Übertragung von Salmonellen müssen Sie, insbesondere bei Hühner- und Truthahnprodukten, dafür sorgen, daß bereits gegrillte Produkte nicht mehr mit rohen Produkten in Berührung kommen. Auch jeglicher Kontakt zwischen gegrillten Produkten und Händen oder Werkzeugen, die mit rohem Hühner- oder Truthahnfleisch in Berührung gekommen sind, ist zu vermeiden.
Falls Hände oder Werkzeuge mit rohem Hühner- oder Truthahnfleisch in Berührung gekommen sind, sind sie gründlich zu reinigen.

1.5.3 Allgemeine Bedingungen und Garantie

Euro-Grill hat große Sorgfalt auf die Qualität, die Tauglichkeit sowie die einwandfreie Funktion Ihres Gerätes gelegt.

Beschwerden, Wünsche oder Probleme teilen Sie bitte Ihrem Fachhändler mit. Bei ihm können Sie auch Zubehör bestellen.

2 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

2.1 Verpackung und Transportvorschriften

Ihr Euro-Grill ist mit einer Plastikhülle und Styropor-Eckenschonern versehen, und in einem Karton verpackt. Alle Geräte stehen auf einer Holzpalette. Um den Karton und die Palette herum sind zwei Bindegürte gezogen.

Entfernen Sie alle übrigen Verpackungsmaterialien aus dem Gerät.

Alle von Euro-Grill verwendeten Verpakkungsmaterialien können wiederverwendet werden.

2.2 Erste Benutzung

- Bringen Sie die Bodenplatten im Grillteil an (vgl. Abb. 2.1).

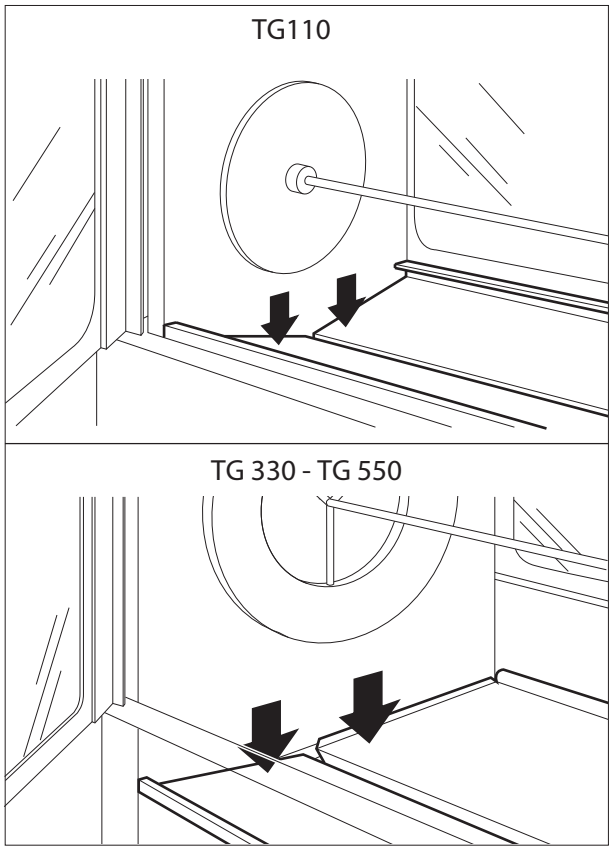


Abb. 2.1

- Bringen Sie die Spieße in den Rotorscheiben an (vgl. Abb. 2.2).

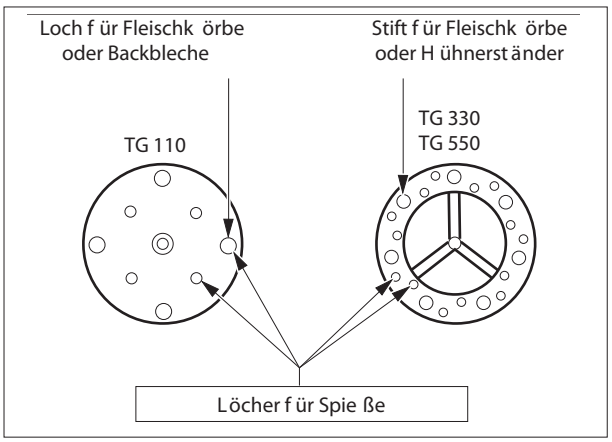


Abb. 2.2

Vor der ersten Benutzung des neuen Euro-Grills muß die Innenseite des Grills mit Seifenwasser gereinigt werden. Da das Seifenwasser in die Fettschublade läuft, ist diese nach der Reinigung des Grills zu entleeren und zu reinigen. Der Euro-Grill ist mit einem Stecker nach CEE versehen und muß an die richtige Spannung angeschlossen werden. Die Steckdose muß von einem anerkannten Elektroinstallateur installiert werden. Siehe Kapitel 6, Technische Einzelheiten, für die erforderliche elektrische Anlage.
Sie müssen den leeren Euro-Grill mindestens eine halbe Stunde lang bei höchster Temperatureinstellung aufwärmen lassen. So verschwindet der Metallgeruch, der bei der ersten Benutzung freiwird.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie die Temperatur (A1) auf 250 °C ein.
- Stellen Sie die Zeit auf 30 - 45 Minuten ein (A2).
- Schalten Sie den Hauptschalter (A3) in die Position .

2.3 Aufstellen

Das Grillen übt auf Ihre Kunden einen sehr großen Reiz aus. Der aromatische Geruch der Produkte im Grill verstärkt diesen Reiz noch. Das ist einer der Gründe warum es sehr wichtig ist, den Euro-Grill strategisch günstig aufzustellen.

Folgende Punkte sind dabei zu beachten:

- Ihre Kunden müssen den Grillvorgang gut wahrnehmen können.
- Eigenes Personal muß genügend Platz zur Bedienung des Geräts haben.
- Der Abstand zwischen der Bedienungsseite und etwaigen Glasfenstern oder Holzwänden muß mindestens 25 cm betragen; dasselbe gilt auch für die Kundenseite.
- Während des Grillvorganges werden die Glasscheiben sehr heiß (140 °C); sorgen Sie bei der Aufstellung dafür, daß die Glasscheiben für Kinder unzugänglich bleiben.
- Bei Benutzung in einem geschlossenen Raum können Sie den Euro-Grill unter eine Dunstabzugshaube stellen.

☞ Berücksichtigen Sie bei der Aufstellung auch die Zugänglichkeit bei Wartungsarbeiten.

3 GEBRAUCH UND BEDIENUNG

3.1 Gewürze

Der Geschmack von frischem Fleisch und frischem Fisch wird beim Grillen optimal erhalten. Das Zusetzen von Gewürzen gibt jedem Gericht einen charakteristischen Geschmack. Hierbei hat der richtige Gebrauch von Gewürzen großen Einfluß auf das Endergebnis; auch der Gebrauch von Marinaden sorgt für ein schmackhaftes Produkt (vgl. auch Anlage 1, Seite 13).

Einige Hinweise zum Würzen:

1. Verwenden Sie vorzugsweise die speziellen Hühner- und Fleischgewürze von Ihrem Euro-Grill Fachhändler. Daneben gibt es spezielle Gewürzmixe für Geflügel, Lammfleisch, Schweinefleisch, großes Fleisch, Wild und Fisch. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Fachhändler.

2. Würzen Sie die zu grillenden Produkte trokken. Da die Gewürze dem Fleisch Flüssigkeit entziehen, sind die Produkte eine halbe bis höchstens anderthalb Stunden vor dem Grillen zu würzen.
3. Fügen Sie während des Grillens kein Öl oder Fett hinzu.
4. Verwenden Sie beim Grillen vorzugsweise frische Produkte.

⚠ Grillen Sie keine tiefgekühlten Produkte; diese müssen erst aufgetaut werden.

5. Würzen Sie Hühner an der Innen- wie an der Außenseite; verwenden Sie vorzugsweise unsere speziellen Euro-Grill Gewürze.

☞ Grillen Sie ganze Hähnchen vorzugsweise an den Spießen. So beträufeln die Hähnchen einander mit Fett und ist ein optimales, zartes Produkt gewährleistet.

3.2 Bestücken des Grills

Beim Bestücken des Grills müssen Sie darauf achten, daß er gleichmäßig belastet wird. Lassen Sie keine leeren Spieße, Körbe, Hühnerständer und dergleichen mitdrehen. So können Sie Energie und Reinigungszeit sparen.

3.2.1 Das Best ücken des Grills mit Spie ßen

Der Grill wird serienmäßig mit einem Satz Spieße geliefert, der das Grillen ohne Spießklammern erlaubt. Wenn Sie Hähnchen oder anderes Geflügel aufspießen wollen, gehen Sie am besten folgendermaßen vor (vgl. Abb. 3.1):

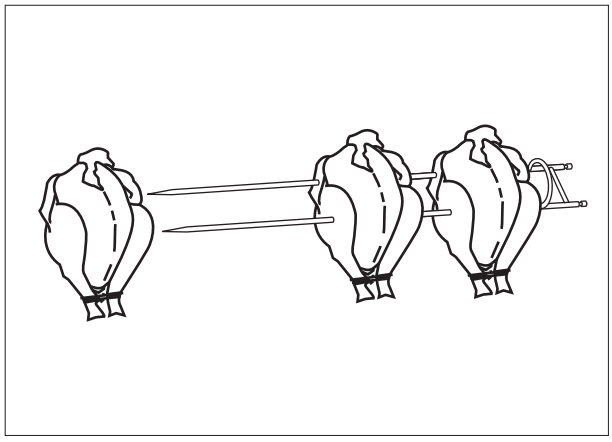


Abb. 3.1

1. Stecken Sie die eine Spitze des Spießes in Flügelhöhe durch den Brustkorb. Die andere Spitze stecken Sie durch den hinteren teil des Grillgutes. Vergessen Sie nicht, auch die Flügel zu befestigen.
2. Lassen Sie zwischen den Hähnchen jeweils ein wenig Platz frei. So wird das ganze Hähnchen gleichmäßig gebräunt.
3. Hängen Sie die Spieße so in die Rotorscheiben, daß die Brust des Hähnchens während des Grillvorganges stets zum Kunden hin gerichtet ist.
4. Stecken Sie die Spitzen des Spießes in die entsprechenden Löcher der Rotorscheibe (vgl. Abb. 3.2). Das andere Ende stecken Sie in die entsprechenden Löcher der gegenüberliegenden Scheibe.

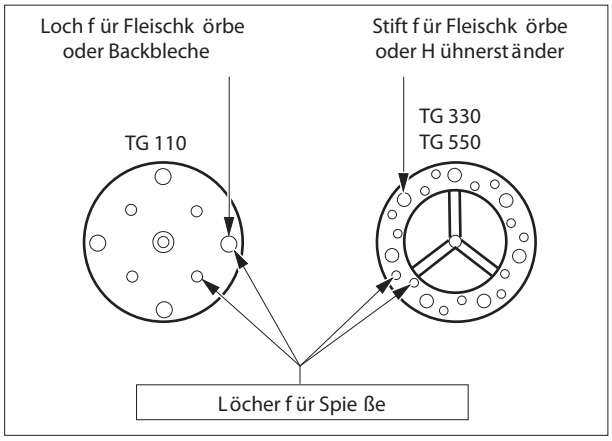


Abb. 3.2

5. Um die übrigen Spieße im Grill anzubringen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Schalten Sie den Hauptschalter (A3) auf ↻; der Rotor fängt nun an, sich zu drehen. Lassen Sie den Rotor des Grills drehen, bis Sie den nächsten Spieß einfach in den Rotor hängen können.

- Stellen Sie den Hauptschalter (A3) auf '0', um den Rotor zu stoppen.

- Wiederholen Sie diese Prozedur, bis der Grill voll ist.

3.2.2 Das Laden des Grills mit Backblechen (Zubeh ör)

Wenn Sie Backbleche verwenden, gehen Sie am besten folgendermaßen vor:

1. Für TG 110:
   - Stecken Sie die Enden der Backbleche in die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben (vgl. Abb. 3.3).

   Für TG 330 und TG 550:
   - Hängen Sie die Backbleche an die entsprechenden Stifte (vgl. Abb. 3.3).

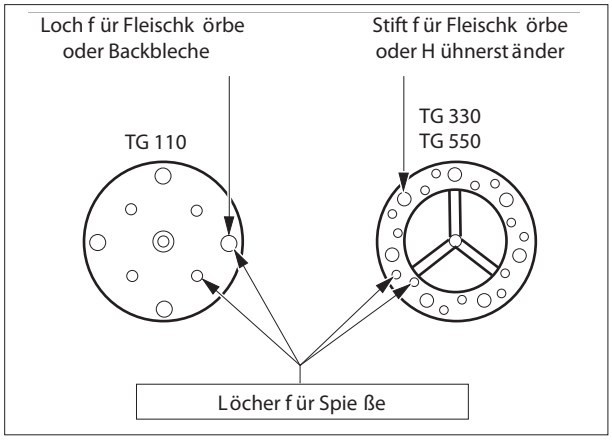


Abb. 3.3

2. Füllen Sie die Backbleche so, daß die Produkte während des Grillens nicht hinabfallen können.

3.2.3 Das Laden des Grills mit Fleischk örben (Zubeh ör)

Wenn Sie Fleischkörbe verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Für TG 110 stecken Sie die Enden der Fleischkörbe in die entsprechenden Löcher der Rotorscheiben (vgl. Abb. 3.3).

- Bei TG 330 und TG 550 hängen Sie die Fleischkörbe an die entsprechenden Stifte (vgl. Abb. 3.3). Beim Laden des Grills mit Fleischkörben müssen Sie dafür sorgen, daß der Grill gleichmäßig belastet wird und daß keine Fleischteile aus den Körben herausragen.

3.2.4 Das Laden des Grills mit einem Truthahnspie ß (Zubeh ör)

Wenn Sie einen Truthahnspieß verwenden, gehen Sie am besten folgendermaßen vor:

1. Bringen Sie eine Spießklammer am Truthahnspieß an.
2. Spießen Sie die Spitze des Truthahnspießes längs durch den Truthahn.
3. Bringen Sie die andere Spießklammer an und drücken Sie beide Klammern in den Truthahn.
4. Bringen Sie das Lagerstück an.
5. Ziehen Sie die Flügelmuttern fest an.
6. Entfernen Sie die Rotorscheibe mit der dazugehörigen Achse.
7. Bringen Sie den Truthahnspieß im Grill an.

3.2.5 Das Best ücken des Grills mit H ühnerst ändern (Zubeh ör)

Wenn Sie die Hühnerständer verwenden, können Sie gemäß 3.2.3 vorgehen.

3.2.6 Das Best ücken des Grills mit zwei verschiedenen Zubeh örteilen

Wenn Sie den Grill mit zwei verschiedenen Zubehörteilen gleichzeitig bestücken wollen, müssen Sie immer ein Zubehörteil weniger anbringen als maximal möglich.
Zudem müssen Zubehörteile vom gleichen Typ unmittelbar nebeneinander angebracht werden.

Beispiel
Für TG 110:
1 Spieß + 2 Körbe unmittelbar nebeneinander

Für TG330/TG550:
3 Spieße + 3 Körbe unmittelbar nebeneinander

⚠ Lassen Sie den Rotor nach dem Laden immer mindestens einmal herumdrehen; prüfen Sie, ob die Produkte im Grill ungehindert drehen können.

☞ Falls Sie Informationen bzw. Dokumentation zum Zubehör wünschen, nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Fachhändler auf.

3.3 Der Grillvorgang

Das Grillen sollte mit geschlossenen Türen erfolgen; demnach ist davon abzuraten, die Tür während des Grillens unnötigerweise zu öffnen. Der Grillvorgang läßt sich einwandfrei durch die Glasscheiben verfolgen. Nach Ablauf des Grillvorganges können die Türen geöffnet werden; Sie sollten dabei Schutzhandschuhe tragen.

⚠ Leeren Sie die Fettschublade regelmäßig, um eine Überfüllung zu vermeiden. Hierzu ist der Fettkasten mit einem Ablauf versehen.

3.3.1 Temperatureinstellung

Die optimale Temperatur für das Grillen von Fleisch liegt für alle Fleischsorten bei 160 - 190 °C.

3.3.2 Grillzeiten

Die Grillzeiten hängen von mehreren Faktoren ab:

- Die Umgebungstemperatur und Zugluft in unmittelbarer Nähe des Grills.
- Die Anfangstemperatur im Grill. Diese kann jedesmal verschieden sein. Vorheizen ist nur bei Roastbeef erforderlich.
- Die Grilltemperatur.
- Die Anfangstemperatur der Produkte.
- Die Fleischsorte; fett oder mager?
- Das Gewicht und die Form des Produktes; ein schweres und kompaktes Produkt muß länger gegrillt werden, bevor es gar ist, als ein leichtes und weniger kompaktes Produkt.
- Die Gesamtmenge Fleisch, die gleichzeitig gegrillt wird; mehr Fleisch, mehr Zeit/weniger Fleisch, weniger Zeit.
- Ihre Anforderungen: wollen Sie gares oder fast gares Fleisch?

⚠ Grillen Sie keine tiefgekühlten Produkte; diese müssen erst aufgetaut werden.

Vgl. Anlage 1, Seite 13 für eine vollständige Übersicht.

3.4 Bedienung des Euro-Grills (vgl. Abb. A auf dem Ausklappteil des Umschlags)

Der bedienbare Grill verfügt über eine mechanische Schaltuhr, die das Einstellen der Grillzeit erlaubt. Der Grillvorgang wird nach einer von Ihnen eingestellten Zeit beendet:

1. Laden Sie den Grill gemäß 3.2.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (A1).
4. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit ein (A2).
5. Schalten Sie den Hauptschalter (A3) auf .

3.5 Entnehmen von Fleischprodukten aus dem Grill

Die Innenseite des Grills und die Glasscheiben sind nach dem Grillen sehr heiß. Verwenden Sie beim Entfernen der Spieße oder anderen Zubehörs immer Topfhandschuhe.

3.5.1 Entfernen der Spieße

Beim Entfernen des Spießes gehen Sie am besten folgendermaßen vor (vgl. Abb. 3.5):

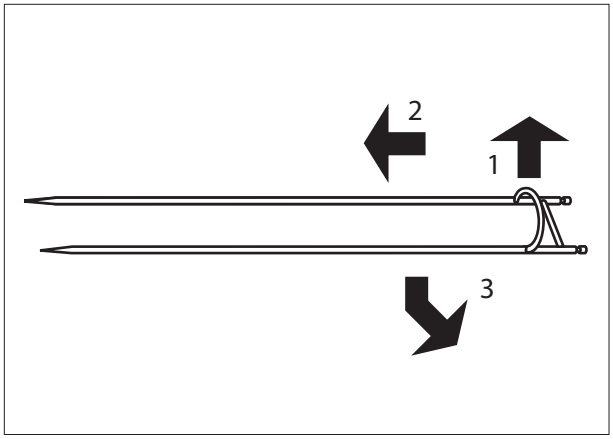


Abb. 3.5

1. Halten Sie den Spieß gut fest.
2. Heben Sie die Nockenseite etwas an und bewegen Sie den Spieß in Richtung der Spitzen. So kommt der Spieß frei.
3. Halten Sie den Spieß nun auch am anderen Ende fest und nehmen Sie ihn aus dem Grill heraus.
4. Schieben Sie die Fleischprodukte vom Spieß.

3.5.2 Entfernen der Backbleche (Zubehör)

Beim Entfernen der Backbleche gehen Sie am besten folgendermaßen vor:

1. Heben Sie das Backblech an beiden Seiten etwas an.
2. Nur für TG 110:
   Bewegen Sie das Backblech zur linken oder rechten Seite des Grills. So kommt eine Seite des Backblechs frei.
3. Bewegen Sie die freie Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie das Backblech aus dem Grill heraus.

Abhängig von der Menge der Produkte, die Sie auf dem Backblech zubereitet haben, kann es sein, daß Sie das Backblech vor dem Entfernen leeren müssen.

3.5.3 Entfernen der Fleischkörbe/ Hühnerständer (Zubehör)

Bei TG 110 gehen Sie gemäß 3.5.2 vor. Bei TG 330 und TG 550 gehen Sie am besten folgendermaßen vor:

1. Heben Sie den Fleischkorb an beiden Seiten etwas an.
2. Bewegen Sie eine Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie den Fleischkorb aus dem Grill heraus.

Abhängig von der Menge der Produkte, die Sie in den Fleischkörben zubereitet haben, kann es sein, daß Sie die Fleischkörbe vor dem Entfernen leeren müssen.

3.5.4 Entfernen des Truthahnspießes (Zubehör)

Beim Entfernen des Truthahnspießes gehen Sie am besten folgendermaßen vor:

1. Heben Sie den Truthahnspieß an einer Seite (Einlegelagerseite) etwas an.

2. Bewegen Sie eine Seite in Ihre Richtung und nehmen Sie den Truthahnspieß aus dem Grill heraus.

3.6 Arbeitsweise

Eine besonders effiziente Arbeitsweise erreichen Sie, wenn Sie stets einige volle Spieße oder Zubehörteile im Kühlschrank bereit haben. So werden unangenehme Überraschungen zu Stoßzeiten vermieden.

4 REINIGUNG UND WARTUNG

Um hygienische Verhältnisse und einen optimalen Zustand Ihres Euro-Grills zu wahren, ist es wichtig, von Anfang an einen festen, täglichen Reinigungsrhythmus einzuhalten.

Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose!

4.1 Tägliche Wartung

Der Euro-Grill läßt sich am besten kurz nach Gebrauch reinigen, wenn das Gerät noch lauwarm ist. Grillreste und Fett lassen sich in diesem Zustand am leichtesten entfernen. Eine optimale Reinigung erreichen Sie, wenn Sie 'Fri-Jado Clean' verwenden.

'Fri-Jado Clean' kann die empfindliche Haut reizen; tragen Sie deshalb beim Gebrauch Gummihandschuhe.

Grillteil
Der Rotor und die Bodenplatten können einfach, ohne die Verwendung von Werkzeugen, aus dem Grill herausgenommen werden. Geben Sie die ausnehmbaren Teile in ein ausreichend großes Spülbecken mit heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel. Lassen Sie diese Teile eine Nacht einweichen und reinigen Sie sie am nächsten Tag. Zum Leeren des Fettkastens ist dieser mit einem speziellen Ablauf versehen. Schieben Sie den Fettkasten vorsichtig ein Stück auf, leeren Sie ihn und reinigen Sie ihn mit 'Fri-Jado Clean' oder heißem Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel.

Auch die Innenseite des Grills können Sie auf diese Weise reinigen. Trocknen Sie die Innenseite des Grills nach dem Reinigen mit einem Tuch. Sorgen Sie dafür, daß kein Reinigungsmittel im Grill zurückbleibt.

Außenseite
Die Außenseite Ihres Euro-Grills kann mit etwas heißem Wasser, einem Reinigungsmittel und einer Bürste oder einem Schwamm gereinigt werden. Vom Gebrauch eines Topfkratzers raten wir ab, weil dabei Kratzer entstehen können, in denen Schmutzreste zurückbleiben. Trocknen Sie die Außenseite nach dem Reinigen mit einem Tuch.

Nässe im elektrischen Teil kann zu einem Kurzschluß führen. Sorgen Sie deshalb dafür, daß kein Wasser über die Lüftungsöffnungen an der Oberseite des Euro-Grills eintreten kann. Der Euro-Grill darf deshalb auch nie mit einem Wasserschlauch gereinigt werden.

Sie können sich Reinigungszeit sparen, wenn Sie die Bodenplatten vor dem Gebrauch mit Aluminiumfolie abdecken.

Die Bedienung darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Die Glasscheiben können Sie mit dem speziellen 'Fri-Jado Clean' oder mit warmem Seifenwasser reinigen. Lassen Sie, wenn möglich, die Glastüren nachts offenstehen. Es empfiehlt sich, während des Grillens einen guten Blick auf die Produkte zu bewahren. Hierzu müssen die Glasscheiben regelmäßig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

4.2 Regelmäßige Wartung

Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose!

Quarzlampen
Oben im Euro-Grill befinden sich Quarzlampen für die Beleuchtung und Heizung Ihres Euro-Grills. Sie sollten jede Woche prüfen, ob diese Lampen ge-

reinigt werden müssen. Wenn sie verschmutzt sind und gereinigt werden müssen, können Sie dies mit einem in Alkohol oder Brennspiritus getränkten Tuch vornehmen. Lassen Sie die Quarzlampen vor dem Reinigen abkühlen.

Berühren Sie die Quarzlampen nicht mit den bloßen Händen.

Lüftungsgitter, Lüftungsplatte und Flügelräder
TG 330 und TG 550:
Das Lüftungsgitter, die Lüftungsplatte und die Flügelräder oben im Grill müssen mindestens alle drei Monate einmal gereinigt werden. Falls sie nicht rechtzeitig gereinigt werden, wird die Grillzeit zunehmen und kann es zu Überhitzung kommen. Das Lüftungsgitter kann entfernt werden, indem Sie erst den Rotor aus dem Grill herausnehmen und dann die Hütmuttern des Lüftungsgitters entfernen (vgl. Abb. 4.1). Oberhalb des Gitters befindet sich eine Lüftungsplatte, dahinter ein oder zwei Flügelräder. Die Lüftungs platte kann herausgenommen werden, indem Sie die Flügelmutter entfernen und die Platte aus den Aufhängestiften heben.

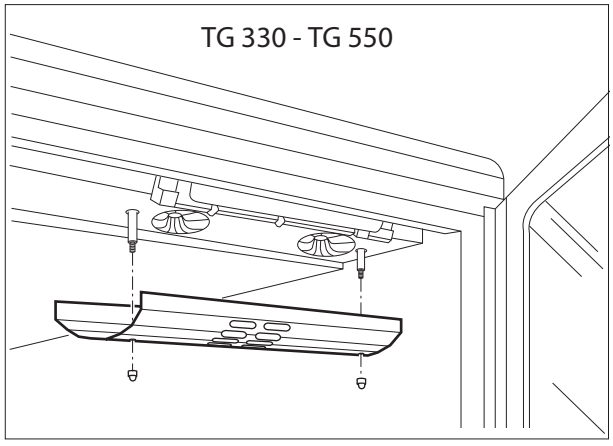


Abb. 4.1

TG 110:
Das Lüftungsgitter und das Flügelrad oben im Grill müssen alle drei Wochen einmal gereinigt werden. So sichern Sie sich eine optimale Lüftung. Falls das Lüftungsgitter nicht rechtzeitig gereinigt wird, wird die Grillzeit zunehmen.
Nachdem Sie zwei Hütmuttern gelöst haben (vgl. Abb. 4.2), kann das Lüftungsgitter entfernt werden. Hinter dem Lüftungsgitter befindet sich das Flügelrad.

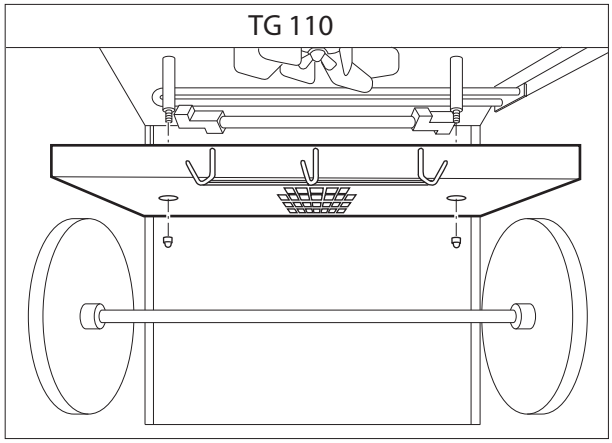


Abb. 4.2

Flügelräder
Sie können das Flügelrad entfernen, indem Sie die Flügelmutter am Rad im Uhrzeigersinn lösen (Linksgewinde). Achten Sie bei der Montage darauf, daß die flache Seite im Flügelradloch richtig über die Ventilatorachse geschoben wird.

5 STÖRUNGEN UND KUNDEN- DIENST - WIE ZU HANDELN

Bevor Sie beim Auftreten einer Störung Ihren Fachhändler oder Kundendienst einschalten, können Sie selber folgende Punkte prüfen:

- Funktioniert die Stromversorgung (Sicherungen und Erdschlußschalter im Schaltschrank)?
- Ist die elektronische Schaltuhr richtig eingestellt?
- Sind die Bedienungsknöpfe in der richtigen Position?

Folgende Störungen können Sie selber beheben:

Störung: Quarzlampe ist defekt
Lösung: Auswechseln der Quarzlampe (vgl. Abb. 5.1)

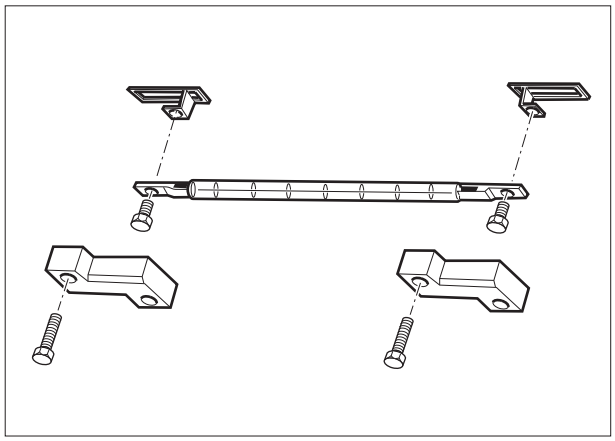


Abb. 5.1

Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose!

Fassen Sie die Lampen nicht mit den Händen an! Die Flüssigkeit an Ihren Händen kann die Lebensdauer der Lampen verkürzen. Sie können diese Flüssigkeit nach dem Abkühlen der Lampe mit Alkohol oder Spiritus entfernen. Verwenden Sie beim Wechseln der Quarzlampe ein sauberes Tuch oder Zellstofftücher zum Anfassen der Lampe:

1. Entfernen Sie die Porzellan-Lampenkappen.
2. Entfernen Sie die Bolzen, mit denen die Lampe befestigt ist, und entfernen Sie die Lampe.
3. Bringen Sie die Metall-Anschlußstreifen der neuen Lampe auf die richtige Länge, indem Sie an beiden Seiten ein Stück abschneiden (gleiche Länge wie bei der alten Lampe).
4. Bringen Sie die Lampe mit dem weiß angestrichenen Teil nach oben im Grill an. Halten Sie während der Montage die Anschlußstreifen fest, um Schäden an der Lampe zu vermeiden.
5. Montieren Sie die Porzellan-Lampenkappen.

Störung: Ventilator macht Lärm
Lösung: Lüftungsgitter, Lüftungsplatte und Flügelräder reinigen

Wenn der Ventilator Lärm macht, ist es möglich, daß dies durch eine verschmutzte Lüftungsplatte oder verschmutzte Flügelräder verursacht wird. Reinigen Sie das Lüftungsgitter, die Lüftungsplatte und die Flügelräder, wie in 4.2 beschrieben.

Störung: Tür hängt schief
Lösung: erneut richten der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich oben eine Justierschraube. Sie richten die Tür folgendermaßen:

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Stützen Sie die Tür an der Unterseite und lösen Sie die beiden Justierschrauben der Scharnierplatte oben an der Innenseite der Tür um eine Umdrehung.
3. Bringen Sie die Tür in die richtige Position; die Unterseite der geschlossenen Tür muß parallel zum unteren Gehäuserand gerichtet werden.
4. Drehen Sie die Justierschrauben an.

Bei anderen Störungen nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Euro-Grill Fachhändler auf.

6 TECHNISCHE EINZELHEITEN

Die nachstehende Tafel listet die technischen Einzelheiten der verschiedenen Typen der Euro-Grill TG-Serie auf.

Typ	TG 110	TG 330	TG 550
Abmessungen			
Breite	825 mm	985 mm	985 mm
Tiefe	500 mm	800 mm	800 mm
Höhe	750 mm	1070 mm	2055 mm
Gewichte			
Brutto	87 kg	179 kg	336 kg
Netto	75 kg	153 kg	303 kg
Elektroanlage			
Spannung	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
Leistung	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
Maximaler Nennstrom	11,4 A	14,5 A	28 A
Stecker	16 A nach CEE	16 A nach CEE	32 A nach CEE
Kabellänge	zirka 2,40 m	zirka 2,40 m	zirka 2,40 m
Schalldruck (am Arbeitsort)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Standardzubehör	Gebrauchsanleitung	Gebrauchsanleitung	Gebrauchsanleitung
	2 Topfhandschuhe	2 Topfhandschuhe	2 Topfhandschuhe
	4 Doppelspieße	7 Doppelspieße	14 Doppelspieße
Grillteil			
Nutzlänge des Spießes	45 cm	60 cm	60 cm
Kapazität	20 kg	42 kg	84 kg

7 ZUBEHÖR

Für alle in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Typen der Euro-Grill TG-Serie ist folgendes Zubehör lieferbar:

- Doppelspieße
- Fleischkörbe
- Hühnerständer
- Truthahnspieße
- Backbleche
- Topfhandschuhe
- Streuer

Folgendes Sonderzubehör ist lieferbar:

- Fahrbares Gestell (C1) (nur für TG 110 und TG 330).

ANLAGE 1

Richtlinie für Grillzeiten, Temperatureinstellung und Gebrauch von Gewürzen.

Fleisch	Bereitung	Gewürze
Huhn	auf Spieße stecken	innen und außen trocken würzen
Hühnerflügel	an Spießen oder in Körben (ab un zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
Hühnerkeulen	an Spießen oder in Körben (ab un zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
Hühnerschlegel	an Spießen oder in Körben (ab un zu wenden)	trocken würzen oder marinieren
Ente	im Korb (Füllung) (ab und zu Beträufeln)	Pfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt: unterschiedliche Füllungen
Truthahn	Truthahn Spieß (ab und zu Beträufeln)	Pfeffer und Salz oder spezielle Gewürze, gefüllt: unterschiedliche Füllungen
Rippchen	frisch	marinieren oder eintauchen
Roastbeef	mittel	trocken würzen
Rollade	in Körben	trocken würzen, marinieren oder füllen
Schinken	Truthahn Spieß (ab und zu Beträufeln)	trocken würzen + spezielle Gewürznelke
Grillwurst	vorgegart	Paprikapulver
Bauchspeck	mariniert im Korb	marinieren oder eintauchen; mit der Schwartenseite nach oben anfangen

Fleisch	Gewicht (kg)	Grillzeit (Minuten)	Grilltemperatur °C	Innentemperatur °C
Huhn	0,8-1,5	90-100	180	82
Hühnerflügel	2	30	250	82
Hühnerkeulen	1-1,5	30	250	85
Hühnerschlegel	0,1-0,2	50-60	180	82
Ente	1-1,6	80-90	180	85
Truthahn	2,5-4,5	100-120	180	85
Rippchen		30	250	75
Roastbeef	1,5-2,0	55	180	
Rollade	1-1,6	55	180	65
Schinken	3-4	120-140	180	65
Grillwurst	1-1,5	25	250	90
Bauchspeck	0,5-1	40	250	90

MODE D'EMPLOI SERIE TG

Table des matières

1 INTRODUCTION/GENERALITES 4-1
1.1 Informations générales 4-1
1.2 Les avantages du rôtissage 4-1
1.3 Description de l'appareil 4-1
1.3.1 Equipement standard 4-1
1.3.2 Description des différents composants de votre rôtissoire Euro-Grill Deplier la couverture du mode d'emploi 4-1
1.4 Description technique 4-1
1.5 Sécurité, hygiène et garantie 4-2
1.5.1 Sécurité 4-2
1.5.2 Hygiène 4-3
1.5.3 Conditions générales et garantie 4-3

2 INSTALLATION ET PREMIERE UTILISATION 4-3
2.1 Emballage et instructions de transport 4-3
2.2 Première utilisation 4-3
2.3 Positionnement 4-4

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION 4-4
3.1 L'assaisonnement 4-4
3.2 L'enfournement 4-5
3.2.1 L'enfournement des broches 4-5
3.2.2 L'enfournement des tôles de cuisson (accessoire) 4-5
3.2.3 L'enfournement des paniers à rôtir (accessoire) 4-6
3.2.4 L'enfournement de la broche à dinde (accessoire) 4-6
3.2.5 L'enfournement des supports à rôtir pour poulet (accessoire) 4-6
3.2.6 L'enfournement de deux accessoires différents 4-6
3.3 Le rôtissage 4-6
3.3.1 Le réglage de la température 4-7
3.3.2 Le temps de cuisson 4-7
3.4 Utilisation de la rôtissoire Euro-Grill (voir illustration A du dépliant) 4-7
3.5 Défourner la viande 4-7
3.5.1 Retirer les broches 4-7
3.5.2 Retirer les tôles de cuisson (accessoire) 4-8
3.5.3 Retirer le panier à rôtir/les supports à rôtir pour poulet (accessoire) 4-8
3.5.4 Retirer la broche à dinde (accessoire) 4-8
3.6 Procédure 4-8

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 4-8
4.1 L'entretien quotidien 4-8
4.2 L'entretien régulier 4-9

5 PANNES ET SERVICE APRES-VENTE - QUE FAIRE 4-10

6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES 4-12

7 ACCESSOIRES ET ASSORTIMENT EURO-GRILL 4-12

ANNEXE 1 Recommandation pour les temps de rôtissage, réglage de la température et assaisonnement 4-13

MODE D'EMPLOI A CONSERVER POUR USAGE ULTERIEUR!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Pays-Bas
L'utilisateur est autorisé à photocopier ce mode d'emploi à des fins d'usage personnel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures occasionnées par le non respect des présentes consignes ou l'omission des précautions qui sont de mise lors de manipulations, opérations de commande, d'entretien ou de réparation, même si elles ne sont pas expressément indiquées dans le présent mode d'emploi.

1 INTRODUCTION/GENERALITES

1.1 Informations générales

Votre rôtissoire Euro-Grill vous offre de multiples possibilités au niveau culinaire. Cet appareil ne vous permet pas seulement de faire cuire les grillades, vous pouvez également réchauffer, cuire, rôtir, mijoter, gratiner ou griller. Si vous tenez compte de nos directives éprouvées (voir annexe 1, page 13), vous réussirez toutes vos recettes. Pour l'utilisateur professionnel, la rôtissoire Euro-Grill représente en outre un appareil idéal pour faire des essais. Vous pouvez ainsi utiliser la rôtissoire Euro-Grill selon vos désirs particuliers.

1.2 Les avantages du rôtissage

La vente des plats cuisinés ajoute une valeur supplémentaire à un produit, augmentant ainsi votre rendement. Le maniement de votre rôtissoire Euro-Grill est vraiment simple. Les temps de cuisson et les températures sont fixés de telle manière que de petits écarts n'ont pas de conséquences négatives pour le produit cuisiné. Il est possible de surveiller le rôtissage en continu. On peut modifier les programmations à tout moment de la cuisson.

1.3 Description de l'appareil

1.3.1 Equipement standard

Votre rôtissoire Euro-Grill comprend les accessoires standard suivants:

- broches
- gants
- mode d'emploi

1.3.2 Description des différents composants de votre rôtissoire Euro-Grill

DEPLIER LA COUVERTURE DU MODE D'EMPLOI

Cherchez la figure qui correspond à votre rôtissoire Euro-Grill:

Figure	Explication
1	rôtissoire TG 110 et TG 330
2	double rôtissoire TG 550
A	tableau de bord, rôtissoire à commande manuelle

A tableau de bord, rôtissoire à commande manuelle
A1 sélecteur de température - thermostat
A2 minuterie
A3 interrupteur principal

B accessoires standard
B1 lèchefrite

C options
C1 support mobile (seulement pour la TG 110 et la TG 330)

1.4 Description technique

Le rôtissage représente un mode de cuisson extraordinaire pour les viandes. Votre rôtissoire Euro-Grill combine les rayons infrarouges directs au chauffage par convection. La chaleur de rayonnement saisit la viande et permet d'obtenir une peau croustillante et dorée; le chauffage par convection cuit la viande à point. De plus, un système ingénieux de ventilation breveté complète le tout. Votre rôtissoire Euro-Grill vous permet ainsi de réussir toutes vos recettes.

Lors d'un arrêt de la cuisson à l'aide de l'interrupteur de rotor (A3), élements de chauffage s'arrêtent et la lampe à tube de quartz s'éteint du côté commande. La lampe à tube de quartz du côté client reste allumée pendant toute la cuisson. La rôtissoire est commandée par un moteur avec engrenage réducteur qui ne nécessite pas d'entretien.

Les ventilateurs garantissent une température homogène dans la rôtissoire et refroidissent simultanément la carrosserie. Puisque la source de chaleur se trouve en haut de la rôtissoire, la saleté, et par conséquent la formation de fumée, est réduite au maximum. Un film spécial recouvre la surface intérieure des vitres de la rôtissoire afin que la chaleur demeure à l'intérieur de l'appareil.

Un courant d'air au taux d'humidité très élevé garantit dans l'étuve la tendreté des produits. Dans l'étuve, les produits gardent la température et la qualité souhaitées pendant 3 heures au maximum. Le ventilateur garantit une température homogène. La surface intérieure des vitres est pourvue d'un film reflétant la chaleur. La tôlerie est exécutée en acier inoxydable (RVS 304 et RVS 430). Le câble de raccordement est pourvu d'une fiche CEE-form.

1.5 Sécurité, hygiène et garantie

1.5.1 Sécurité

Dans le présent manuel, il est fait usage des pictogrammes de mise en garde suivants:

Indique le risque de lésion corporelle ou de dégâts matériels importants si les instructions du présent manuel ne sont pas scrupuleusement suivies.

Courant électrique.

Risque de feu.

Des étiquettes ont été placées sur l'appareil (voir figure 1.1) pour mettre en garde l'utilisateur contre les températures élevées de certaines surfaces, comme les vitres et la lèchefrite (B1).

Figure 1.1

Lors de l'utilisation de votre rôtissoire Euro-Grill, il faut respecter les instructions de sécurité suivantes:

- Avant de déplacer votre rôtissoire Euro-Grill, d'abord débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 10 minutes au minimum.
- Pour déplacer votre rôtissoire Euro-Grill avec support mobile, la pousser d'un côté, en appuyant au milieu du panneau. Avant de déplacer votre Euro-Grill, il convient de vidanger le lèchefrite et le réservoir d'eau.
- Les appareils pourvus de roues ne peuvent pas franchir des obstacles plus hauts que 4 centimètres.
- Vu le danger de court-circuit, il ne faut jamais utiliser votre rôtissoire Euro-Grill sous la pluie ou dans un emplacement très humide.
- Vu le danger de court-circuit, il ne faut jamais nettoyer la rôtissoire à l'aide d'un tuyau d'arrosage. Pour les instructions de nettoyage, voir chapitre 4.
- Au cours de la cuisson, l'appareil peut devenir très chaud, notamment la porte, le réservoir d'eau, la lèchefrite et le dessus.
- Avant de placer ou changer des broches ou d'autres accessoires, d'abord arrêter le rotor de la rôtissoire.

- Nettoyer régulièrement la rôtissoire d'assurer un fonctionnement correct et d'éviter le risque d'incendie (surchauffe). Notamment la grille d'aération et la palette du ventilateur doivent être nettoyées régulièrement.

- Vider régulièrement la lèchefrite afin d'éviter des débordements.

- Lors de leur utilisation, les gants doivent être secs et non gras, cela pour des raisons d'hygiène, d'isolation thermique et d'adhérence. On peut les laver à la machine à une température de 60 °C.

1.5.2 Hygiène

La qualité d'un produit frais dépend toujours en partie des conditions hygiéniques. Il en est de même pour les produits rôtis. En raison des dangers de transmission de la salmonelle, en particulier pour les produits de volaille, il faut veiller à ce que les produits grillés n'entrent plus en contact avec les produits crus. Il faut aussi éviter de toucher les produits grillés avec les mains ou des accessoires qui sont entrés en contact avec les produits de volaille. Dans ce cas, les mains et les accessoires doivent toujours êntre bien nettoyés.

1.5.3 Conditions générales et garantie

Euro-Grill a apporté beaucoup de soin à la qualité de fabrication et garantit l'excellent état et le bon fonctionnement de votre appareil.

En cas de réclamations, suggestions, pannes ou pour la commande d'accessoires, adressez-vous à votre revendeur.

2 INSTALLATION ET PREMIERE UTILISATION

2.1 Emballage et instructions de transport

Votre rôtissoire Euro-Grill est emballée dans une housse en plastique avec des coins protecteurs en styropor et dans une boîte en carton. Tous les appareils sont posés sur des palettes en bois. Deux bandes d'amarrage se trouvent autour de la boîte et la palette.

Retirer tous les autres matériaux d'emballage de l'appareil.

Tous les matériaux d'emballage utilisés par Euro-Grill peuvent être recyclés.

2.2 Première utilisation

- Poser les plaques de base dans la partie de rôtissage (voir figure 2.1)

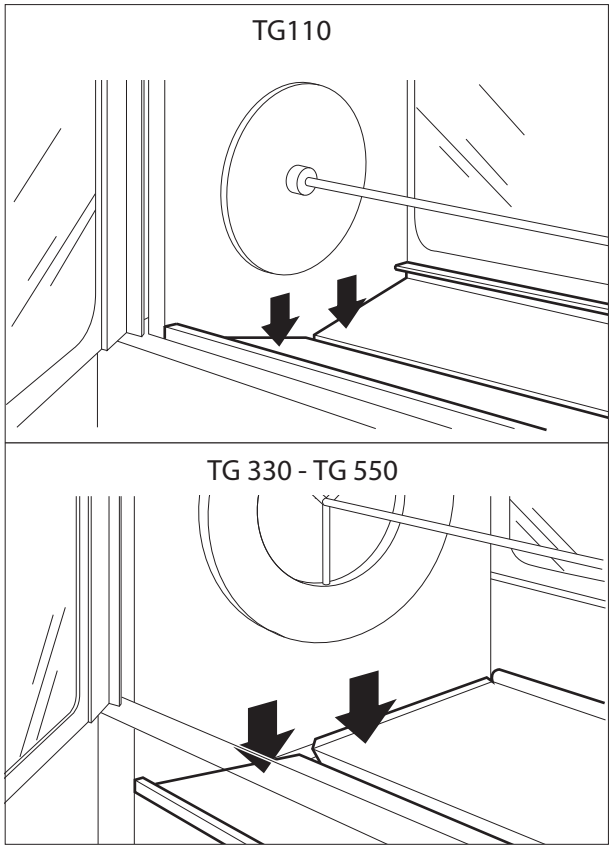


Figure 2.1

- Poser les broches dans les tournebroches (voir figure 2.2).

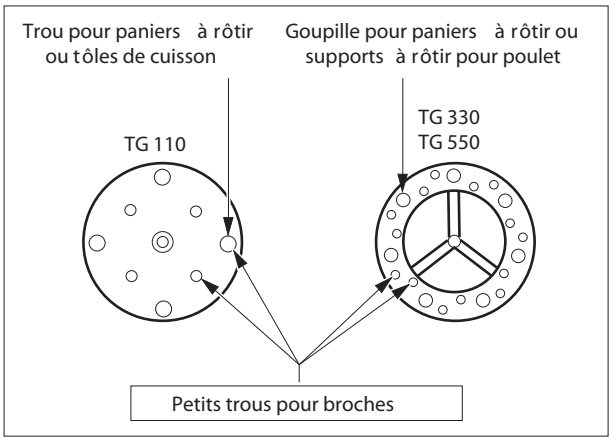

Trou pour paniers à rôtir ou tôles de cuisson
Goupille pour paniers à rôtir ou supports à rôtir pour poulet
TG 110
TG 330
TG 550
Petits trous pour broches

Figure 2.2

Avant la première utilisation de votre nouvelle rôtissoire Euro-Grill, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de la rôtissoire avec de l'eau savonneuse. Le réservoir de la lèchefrite reçoit l'eau savonneuse. Après le nettoyage de la rôtissoire, vider et nettoyer le réservoir de la lèchefrite. Votre rôtissoire Euro-Grill est pourvue d'une fiche CEE-form et doit être connectée à la tension du réseau appropriée. La prise de courant murale (PCM) ne doit être installée que par un spécialiste agréé. Pour l'installation électrique, voir chapitre 6, Spécifications techniques.
Préchauffer la rôtissoire au moins 30 minutes à la température maximum afin d'éliminer l'odeur de métal.

- Brancher l'appareil.
- Positionner le sélecteur de température (A1) sur 250 °C.
- Positionner la minuterie sur 30 - 45 minutes (A2).
- Positionner l'interrupteur principal (A3) sur .

2.3 Positionnement

Le rôtissage attire toujours la clientèle. L'odeur aromatique que répandent les produits grillés renforce encore cet effet. Voilà une des raisons pour placer votre rôtissoire Euro-Grill à un endroit stratégique. Il faut tenir compte des facteurs suivants:

- Votre clientèle doit pouvoir bien suivre le rôtissage.
- Votre personnel doit avoir suffisamment d'espace pour pouvoir manier l'appareil.
- La distance entre le côté commande et d'éventuelles vitres ou murs en bois doit être de 25 cm au minimum. Il en est de même pour le côté client.
- Au cours du rôtissage, les vitres deviennent très chaudes (140 °C); lors du positionnement de l'appareil, veiller à ce que les vitres soient hors de la portée des enfants.
- Lors de l'utilisation à l'intérieur, vous pouvez placer votre rôtissoire Euro-Grill sous une hotte aspirante.

☞ Lors du positionnement, il faut tenir compte de l'accessibilité de l'appareil pour les opérations d'entretien.

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION

3.1 L'assaisonnement

Lors du grillage, la saveur de la viande et du poisson frais est conservée au maximum. Les épices relèvent le goût de tout repas. Le résultat final dépend en grande partie de l'assaisonnement; pour parvenir à des mets savoureux, vous pouvez aussi vous servir de marinades (voir aussi l'annexe 1, page 13).

Quelques conseils concernant l'assaisonnement:

1. Utiliser de préférence les épices pour poulet et viande de votre revendeur Euro-Grill. Outre ces épices, il existe des mélanges pour volaille, agneau, porc, grosses pièces de viande, gibier et poisson. Renseignez-vous auprès de votre revendeur.
2. Assaisonner les produits lorsqu'ils sont secs. Puisque les épices ont tendance à dessécher la viande, assaisonner les produits au plus tôt une heure et demie (et au plus tard une demi-heure) avant de les griller.

3. Ne pas ajouter d'huile ou de graisse lors du rôtissage.
4. Utiliser de préférence des produits frais.

⚠ Ne pas rôtir des produits surgelés; d'abord les dégeler.

5. Assaisonner le poulet à l'extérieur et à l'intérieur. Utiliser de préférence nos épices Euro-Grill.

☞ Rôtir les poussins de préférence à la broche. Ils vont ainsi s'arroser de graisse et vous obtiendrez de la viande très tendre.

3.2 L'enfournement

Lors de l'enfournement, veiller à ce que la rôtissoire soit chargée de façon régulière. Ne pas laisser tourner les accessoires vides (broches, paniers à rôtir, supports à rôtir pour poulet). Vous économiserez ainsi de l'énergie et aurez moins de difficultés à nettoyer ces accesoires.

3.2.1 L 'enfournement des broches

Des broches permettant le rôtissage sans fourchettes sont fournies de façon standard avec la rôtissoire. Pour embrocher le poulet ou un autre type de volaille, procéder comme suit (voir figure 3.1):

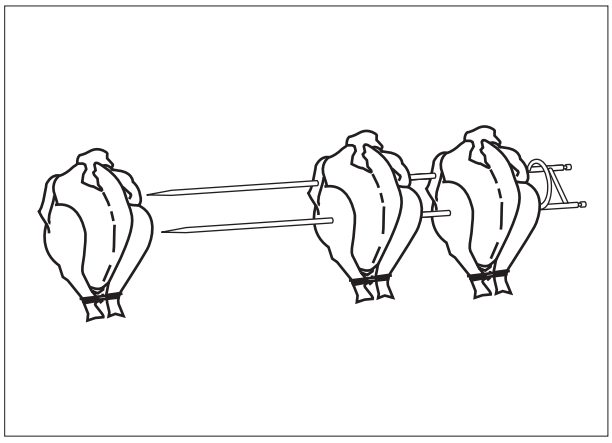


Figure 3.1

1. Enfoncer une broche dans la poitrine à la hauteur des ailes. Enfoncer l'autre broche au niveau des cuisses. Ne pas oublier de passer au travers des ailes.
2. Laisser un peu d'espace entre les poulets. Cela permet un dorage homogène du poulet.
3. Placer les broches dans le tournebroche de sorte que, durant le rôtissage du poulet, la poitrine du poulet soit tournée vers le client.
4. Placer les extrémités pointues de la broche dans les trous du tournebroche (voir figure 3.2). Placer l'autre bout dans les trous respectifs du tournebroche opposé.

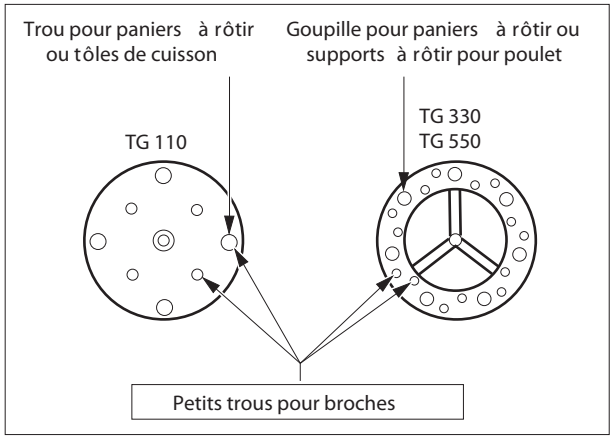

Trou pour paniers à rôtir ou tôles de cuisson
Goupille pour paniers à rôtir ou supports à rôtir pour poulet
TG 110
TG 330
TG 550
Petits trous pour broches

Figure 3.2

5. Pour enfourner les autres broches, procéder de la manière suivante:

- Mettre l'interrupteur principal (A3) sur la position ⟳; le rotor commencera à tourner. Le laisser tourner jusqu'à ce qu'il soit facile d'y suspendre la broche suivante.
- Mettre l'interrupteur principal (A3) sur la position '0' pour arrêter le rotor.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que la rôtissoire soit remplie.

3.2.2 L 'enfournement des t ôles de cuisson (accessoire)

Pour enfourner des tôles de cuisson, procéder de la manière suivante:

1. Pour la TG 110 et la TGW 220:
   - placer les extrémités des tôles dans les trous des tournebroches (voir figure 3.3).

Pour la TG 330 et TG 550:
- accrocher les tôles aux goupilles (voir figure 3.3).

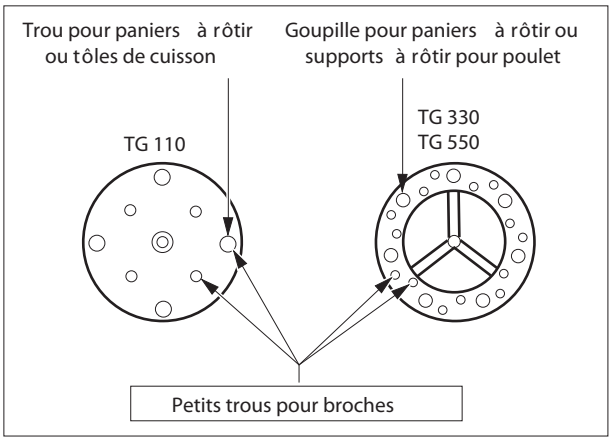

Trou pour paniers à rôtir ou tôles de cuisson
Goupille pour paniers à rôtir ou supports à rôtir pour poulet
TG 110
TG 330
TG 550
Petits trous pour broches

Figure 3.3

2. Remplir les tôles de cuisson de sorte que les produits ne puissent tomber lors du rôtissage.

3.2.3 L 'enfournement des paniers à rôtir (accessoire)

Pour enfourner des paniers à rôtir, procéder de la manière suivante:

- Pour la TG 110 placer les extrémités des paniers à rôtir dans les trous respectifs du tournebroche (voir figure 3.3).

- Pour la TG 330 et la TG 550, suspendre les paniers à rôtir aux goupilles respectives (voir figure 3.3). Lors de l'enfournement des paniers à rôtir, veiller à ce que la rôtissoire soit chargée d'une manière uniforme et qu'aucun bout de viande ne dépasse des paniers à rôtir.

3.2.4 L 'enfournement de la broche à dinde (accessoire)

Pour enfourner la broche à dinde, procéder de la manière suivante:

1. Placer une fourchette sur la broche.
2. Embrocher la dinde dans le sens de la longueur.
3. Mettre l'autre fourchette et enfoncer les deux fourchettes dans la dinde.
4. Monter la section de roulement.
5. Bien serrer les écrous à oreilles.
6. Enlever le tournebroche et l'axe correspondant.
7. Enfourner la broche à dinde.

3.2.5 L 'enfournement des supports à rôtir pour poulet (accessoire)

Pour enfourner des supports à rôtir pour poulet, procéder comme décrit sous le point 3.2.3.

3.2.6 L 'enfournement de deux accessoires différents

En cas d'enfournement de deux accessoires différents en même temps, toujours placer un accessoire en moins que la capacité maximum du tournebroche. Les accessoires du même type sont à enfourner à la suite.

Exemple
Pour la TG 110:
1 broche + 2 paniers à rôtir à la suite

Pour la TG 330/TG 550:
3 broches + 3 paniers à rôtir à la suite

Après avoir chargé le rotor, le faire tourner au moins d'une rotation pour vérifier que les produits puissent tourner sans se heurter.

Pour tout renseignement ou documentation concernant les accessoires, adressez-vous à votre revendeur.

3.3 Le rôtissage

Le rôtissage se fait portes fermées. Ne pas ouvrir inutilement la porte durant le rôtissage. On peut parfaitement surveiller le rôtissage à travers les vitres. A la fin du rôtissage, ouvrir les portes; de préférence avec des gants.

Vider régulièrement la lèchefrite pour éviter que celle-ci déborde. Pour ce faire, la lèchefrite est pourvue d'un dispositif de vidange.

3.3.1 Le r églage de la temp érature

Pour le rôtissage de la viande, la température optimale pour toutes les sortes de viande s'élève à 160 - 190 °C.

3.3.2 Le temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de:

- La température ambiante et des courants d'air à proximité immédiate de la rôtissoire.
- La température initiale dans la rôtissoire. Celle-ci est variable. Le préchauffage est inutile, sauf pour le rosbif.
- La température du rôtissage.
- La température initiale des produits.
- La qualité de la viande: viande grasse ou maigre.
- Le poids et l'épaisseur du produit; il faut plus de temps de cuisson pour un grand morceau épais que pour un petit morceau mince.
- La quantité totale de la viande à rôtir; plus de viande, temps de cuisson plus long / moins de viande, temps de cuisson plus court.
- Le goût personnel; préférez-vous la viande bien cuite?

Ne pas rôtir des produits surgelés; d'abord les dégeler.

Pour le tableau complet, consulter l'annexe 1, page 13.

3.4 Utilisation de la rôtissoire Euro-Grill (voir illustration A du dépliant)

La rôtissoire est équipée d'une minuterie mécanique qui permet de choisir le temps de cuisson. La rôtissoire s'arrête automatiquement après l'écoulement du temps de cuisson programmé.

1. Enfourner le produit comme décrit sous le point 3.2.
2. Fermer la porte.
3. Sélectionner la température (A1).
4. Sélectionner le temps de cuisson (A2).
5. Positionner l'interrupteur principal (A3) sur .

3.5 Défourner la viande

Après le rôtissage, l'intérieur et les vitres de la rôtissoire ont une température très élevée. Pour retirer la broche ou tout autre accessoire, toujours mettre des gants.

3.5.1 Retirer les broches

Pour retirer la broche, procéder comme suit (voir figure 3.5):

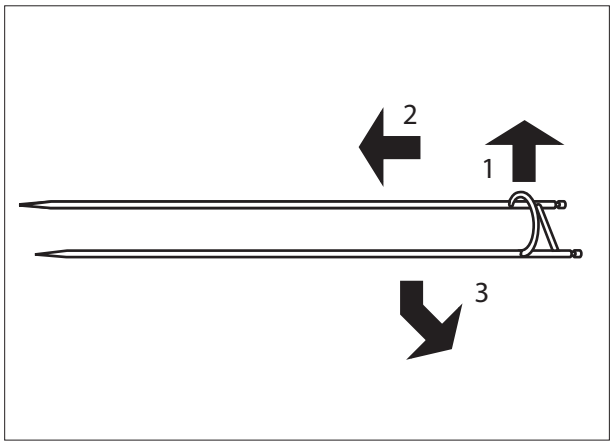


Figure 3.5

1. Bien tenir la broche.
2. Pour libérer la broche, soulever légèrement le côté des cames et pousser la broche vers les extrémités pointues.
3. Retirer la broche en la tenant des deux côtés.
4. Débrocher la viande.

3.5.2 Retirer les t ôles de cuisson (accessoire)

Pour retirer les tôles de cuisson, procéder comme suit:

1. Soulever légèrement les deux côtés de la tôle.
2. Pour la TG 110:
   Pousser la tôle vers le côté droit ou gauche de la rôtissoire; un des côtés de la tôle va ainsi se libérer.
3. Tirer le côté libéré vers vous et retirer la tôle.

En fonction de la quantité des produits qui se trouvent sur la tôle de cuisson, il se peut qu'il faille enlever ces produits avant de pouvoir retirer la tôle.

3.5.3 Retirer le panier à rôtir/les supports à rôtir pour poulet (accessoire)

Pour la TG 110 procéder comme décrit sous le point 3.5.2. Pour la TG 330 et la TG 550, procéder comme suit:

1. Soulever légèrement les deux côtés du panier à rôtir.
2. Tirer un côté vers vous et retirer le panier à rôtir.

En fonction de la quantité des produits qui se trouvent sur la tôte de cuisson, il se peut qu'il faille enlever ces produits avant de pouvoir retirer la tôle.

3.5.4 Retirer la broche à dinde (accessoire)

Pour retirer la broche à dinde, procéder comme suit:

1. Soulever la broche à dinde du côté palier d'insertion seulement.
2. Tirer un côté vers vous et retirer la broche à dinde.

3.6 Procédure

Pour procéder d'une manière efficace, il est recommandé de préparer à l'avance quelques broches - ou autres accessoires - que vous pouvez conserver - prêtes à rôtir - au réfrigérateur. Vous ne serez ainsi jamais pris au dépourvu.

4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour des raisons d'hygiène et afin de maintenir votre rôtissoire Euro-grill en bon état, il s'agit de respecter dès le début un schéma fixe de nettoyage quotidien.

Retirer d'abord
la fiche de la prise

4.1 L'entretien quotidien

Le nettoyage de la rôtissoire Euro-Grill se fait plus facilement lorsque la rôtissoire est encore tiède. Les restes et la graisse peuvent alors être enlevés plus aisément. Vous parvenez au meilleur résultat en utilisant 'Fri-Jado Clean'.

'Fri-Jado Clean' peut irriter la peau sensible; il est recommandé de porter des gants en caoutchouc.

L'intérieur
Le rotor et les plaques de base peuvent être retirés facilement de la rôtissoire, sans outils. Poser les pièces amovibles dans un bain d'eau chaude savonneuse. Faire tremper pendant une nuit et nettoyer le lendemain. La lèchefrite peut être vidée au moyen d'un dispositif de vidange. Pour la vider, l'ouvrir prudemment, laisser s'écouler le gras et, ensuite, la nettoyer avec 'Fri-Jado Clean' ou de l'eau savonneuse. Nettoyer l'intérieur de la rôtissoire de la même manière. Après le nettoyage, sécher l'intérieur de la rôtissoire avec une serviette. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de produit de nettoyage.

L'étuve
Les grilles et les plaques de base peuvent être retirées facilement de l'étuve. Poser les pièces amovibles dans un bain d'eau chaude savonneuse. Faire tremper pendant une nuit et nettoyer le lendemain. Pour le nettoyage de l'intérieur de l'étuve, procéder comme décrit dans le paragraphe précédent. Enlever le tartre avec une solution acétique. Après le nettoyage, sécher l'intérieur de l'étuve avec une serviette. Veillez à ce qu'il n'y ait plus de produit de nettoyage.

L'extérieur
Nettoyer l'extérieur de votre rôtissoire Euro-Grill avec une petite quantité d'eau chaude additionnée d'un produit de nettoyage, à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Ne jamais utiliser d'éponges métalliques: elles pourraient créer des rayures dans lesquelles la saleté va s'amasser. Après le nettoyage, sécher l'extérieur avec une serviette.

Si de l'humidité entre dans la partie électrique, il y a risque de court-circuit. Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui entre par la grille d'aération en haut de votre rôtissoire Euro-Grill; ne jamais nettoyer l'appareil au moyen d'un tuyau d'arrosage.

Le nettoyage s'effectuera plus facilement si vous mettez du papier aluminium sur les plaques de base.

Nettoyer le tableau de bord uniquement avec un torchon humide. Pour les vitres, utiliser 'Fri-Jado Clean' ou de l'eau savonneuse chaude. Si possible, ne pas fermer les portes vitrées pendant la nuit. Il est important de bien pouvoir suivre le rôtissage des produits. A cette fin, essuyer les vitres régulièrement avec un torchon humide.

4.2 L'entretien régulier

Retirer d'abord
la fiche de la prise

Lampes à tube de quartz
Des lampes à tube de quartz se trouvent en haut de la rôtissoire Euro-Grill; elles sont destinées à l'éclairage et au chauffage de l'appareil. Leur état de propreté doit être contrôlé chaque semaine. Si elles sont sales, les nettoyer à l'aide d'un torchon imprégné d'alcool (à brûler). Avant de procéder au nettoyage, attendre que les lampes se soient refroidies.

Ne jamais toucher les lampes les mains nues.

Grille d'aération, plaque de ventilateur et palettes de ventilateur
TG 330 et TG 550:
Nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur, qui se trouvent dans la partie supérieure de l'appareil, au moins tous les trois mois. Si vous ne procédez pas à un nettoyage régulier, le temps de cuisson va augmenter, ce qui risquera d'entraîner une surchauffe. La grille d'aération se laisse démonter en dévissant les deux écrous de la grille d'aération (voir figure 4.1). Au-dessus de la grille se trouvent la plaque de ventilateur et 1 ou 2 palettes de ventilateur. Pour le démontage de la plaque de ventilateur, dévisser les écrous à oreilles et soulever la plaque des goupilles.

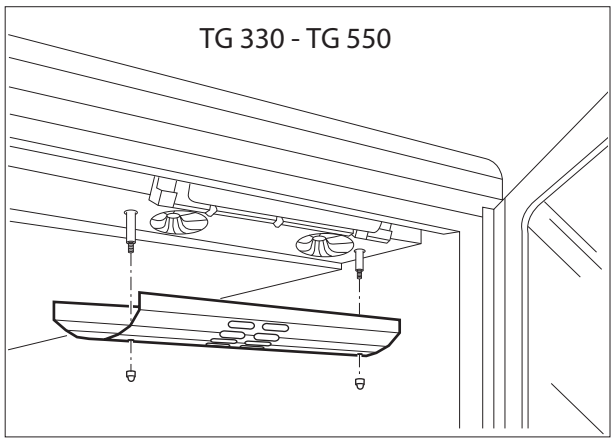


Figure 4.1

TG 110:
Nettoyer la grille d'aération et les palettes de ventilateur dans la partie supérieure de l'appareil toutes les trois semaines. Ainsi, une ventilation optimum est assurée. Si vous ne procédez pas à un nettoyage régulier de la grille d'aération, le temps de cuisson va augmenter. La grille d'aération se laisse démonter en dévissant les deux écrous (voir figure 4.2). La palette de ventilateur se trouve derrière la grille.

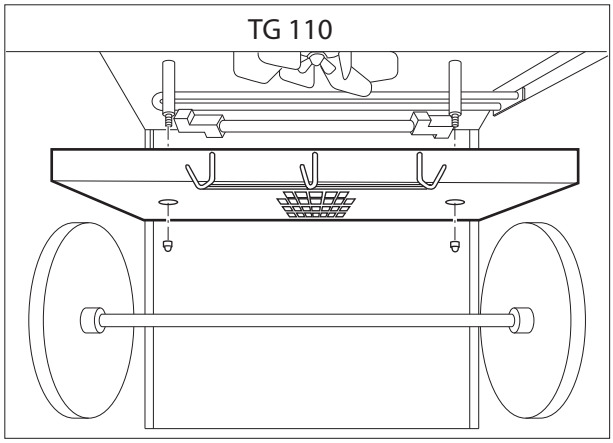


Figure 4.2

Palettes de ventilateur
Pour retirer la palette de ventilateur, dévisser l'écrou à l'aide d'une clé plate dans le sens des aiguilles d'une montre (pas à gauche). Lors du montage, veiller à ce que la face plate du trou de la palette de ventilateur soit placée correctement sur l'axe du ventilateur.

5 PANNES ET SERVICE APRES-VENTE - QUE FAIRE

En cas de panne, contrôlez d'abord les points suivants avant de consulter votre revendeur ou service après-vente:

- L'installation électrique est-elle en bon état (fusibles et disjoncteur de fuite de terre dans le placard à compteurs)?
- La minuterie électronique est-elle réglée correctement?
- Les interrupteurs se trouvent-ils sur la bonne position?

Ci-dessous, vous trouverez quelques conseils pour remédier à certaines pannes:

Problème: la lampe à tube de quartz est défectueuse
Solution: remplacer la lampe (voir figure 5.1)

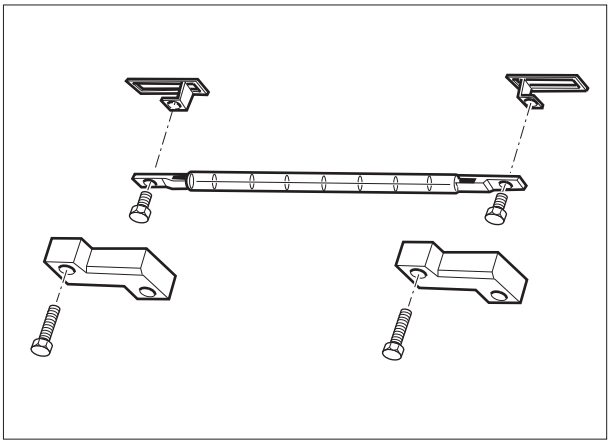


Figure 5.1

Retirer d'abord la fiche de la prise

Ne pas toucher les lampes les mains nues! L'humidité des mains peut réduire la durée de fonctionnement de la lampe. Enlever l'humidité avec de l'alcool (à brûler) une fois la lampe refroidie. Lors du remplacement de la lampe à tube de quartz, utiliser un torchon propre ou un tissu afin de tenir la lampe:

1. Oter les caches en porcelaine.
2. Dévisser les boulons et retirer la lampe.
3. Adapter la longueur des bandes de connexion métalliques en les coupant des deux côtés (même longueur que la lampe à remplacer).
4. Installer la nouvelle lampe, le côté blanc vers le haut. Lors du montage, tenir la lampe par les bandes métalliques pour ne pas l'endommager.
5. Remettre les caches en porcelaine.

Problème: le ventilateur fait du bruit
Solution: nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur

Si le ventilateur fait du bruit, il est possible que la plaque ou les palettes de ventilateur soient sales. Nettoyer la grille d'aération, la plaque de ventilateur et les palettes de ventilateur comme décrit au paragraphe 4.2.

Problème: la porte penche
Solution: ajuster la porte

Le dessus de la porte est pourvu à l'intérieur d'une vis de réglage. Pour ajuster la porte, procéder comme suit:

1. Ouvrir la porte.
2. Supporter le bas de la porte et desserrer d'un tour les deux vis de réglage de la plaque articulée supérieure à l'intérieur de la porte.
3. Ajuster la porte de sorte que le dessous de la porte, une fois fermée, soit parallèle au front.
4. Serrer les boulons de réglage.

En cas d'autres pannes, consultez votre revendeur Euro-Grill.

6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Les spécifications techniques des différentes rôtissoires Euro-Grill de la série TG sont présentées dans le tableau ci-dessous.

Type	TG 110	TG 330	TG 5500
dimensions			
largeur	825 mm	985 mm	985 mm
profondeur	500 mm	800 mm	800 mm
hauteur	750 mm	1070 mm	2055 mm
poids			
brut	87 kg	179 kg	336 kg
net	75 kg	153 kg	303 kg
installation électrique			
tension	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
puissance	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
fusible principal	11,4 A	14,5 A	28 A
fiche	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
longueur du câble	environ 2,4 m	environ 2,40 m	environ 2,40 m
pression sonore (sur le lieu de travail)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
accessoires standard	mode d'emploi	mode d'emploi	mode d'emploi
	2 gants	2 gants	2 gants
	4 broches doubles	7 broches doubles	14 broches doubles
partie de rôtissage			
longueur utile de la broche		60 cm	60 cm
capacité		42 kg	84 kg

7 ACCESSOIRES ET ASSORTIMENT EURO-GRILL

Les accessoires suivants sont disponibles pour tous les modèles da la série TG qui ont été mentionnés dans ce mode d'emploi:

- broches doubles
- paniers à rôtir
- supports à rôtir pour poulet
- broches à dinde
- tôles de cuisson
- gants
- saupoudreuse

Les options suivantes sont disponibles:

- Support mobile (C1) (seulement pour la TG 110 et la TG 330).

ANNEXE 1

Recommandation pour les temps de rôtissage, réglage de la température et assaisonnement.

Viande	Procédé	Epices
poulet	à la broche	épices sèches à l'intérieur et à l'extérieur
ailes de poulet	à la broche ou dans des paniers à rôtir (retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
pilons de poulet	à la broche ou dans des paniers à rôtir (retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
cuisses de poulet	à la broche ou dans des paniers à rôtir (retourner de temps en temps)	épices sèches ou marinade
canard	dans des paniers à rôtir (remplir) (arroser de temps en temps)	poivre et sel ou d'autres épices spéciales, diverses farces
dinde	broche à dinde (arroser de temps en temps)	poivre et sel ou d'autres épices spéciales, diverses farces
côtelettes	fraîches	mariner ou retourner, goûts divers
rôti de boeuf	à point	épices sèches
roulade	dans paniers à rôtir	épices sèches, marinade ou farce
jambon	broche à dinde (arroser de temps en temps)	épices sèches + clous de girofle spéciaux
saucisse à griller	précuite	paprika
lard	mariné dans panier à rôtir (retourner au milieu de la cuisson)	mariner ou retourner, commencer avec la couenne en haut

Viande	Poids (kg)	Durée de rôtissage (minutes)	Température de la rôtissoire °C	Température au milieu de la viande °C
poulet	0,8-1,5	90-100	180	82
ailes de poulet	2	30	250	82
pilons de poulet	1-1,5	30	250	85
cuisses de poulet	0,1-0,2	50-60	180	82
canard	1-1,6	80-90	180	85
dinde	2,5-4,5	100-120	180	85
côtelettes		30	250	75
rôti de boeuf	1,5-2,0	55	180	
roulade	1-1,6	55	180	65
jambon	3-4	120-140	180	65
saucisse à griller	1-1,5	25	250	90
lard	0,5-1	40	250	90

INSTRUCCIONES DE MANEJO SERIE TG

Contenido

1 INTRODUCCION/OBSERVACIONES GENERALES 5-1
1.1 Observaciones generales 5-1
1.2 Las ventajas de asar 5-1
1.3 Descripción del producto 5-1
1.3.1 Equipo estándar 5-1
1.3.2 Descripción de los distintos componentes de su Euro-Grill despliegue la cubierta de las instrucciones de uso 5-1
1.4 Descripción técnica 5-1
1.5 eguridad, higiene y garantía 5-2
1.5.1 Seguridad 5-2
1.5.2 Higiene 5-3
1.5.3 Condiciones generales y garantía 5-3

2 INSTALACION Y USO POR PRIMERA VEZ 5-3
2.1 Embalaje e instrucciones de transporte 5-3
2.2 Uso por primera vez 5-3
2.3 Colocación 5-4

3 USO Y MANEJO 5-4
3.1 Condimentos 5-4
3.2 Cargar el asador 5-5
3.2.1 Carga del asador con pinchos 5-5
3.2.2 Cargar el asador con bandejas (accesorio) 5-6
3.2.3 Cargar el asador con cestas para carne (accesorio) 5-6
3.2.4 Cargar el asador con pincho para pavo (accesorio) 5-6
3.2.5 Cargar el asador con bandejas para pollo (accesorio) 5-6
3.2.6 Cargar el asador con dos accesorios distintos 5-6
3.3 El proceso de asado 5-7
3.3.1 Regulación de la temperatura 5-7
3.3.2 Tiempo de asado 5-7
3.4 Manejo del Euro-Grill (véase ilustración A de la hoja desplegable de la cubierta) 5-7
3.5 Sacar los productos de carne del Euro-Grill 5-7
3.5.1 Sacar los pinchos 5-8
3.5.2 Sacar las bandejas (accesorio) 5-8
3.5.3 Sacar las cestas para carne/cestas para pollo (accesorio) 5-8
3.5.4 Sacar el pincho para pavo (accesorio) 5-8
3.6 Método de trabajo 5-8

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 5-9
4.1 Mantenimiento diario 5-9
4.2 Mantenimiento periódico 5-9

5 FALLOS Y SERVICIO - COMO ACTUAR 5-11

6 ESPECIFICACIONES TECNICAS 5-12

7 ACCESORIOS Y OPCIONES 5-12

ANEXO 1 Tiempos de asado y temperaturas indicativos y sugerencias para la condimentación 5-13

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO PARA SU USO FUTURO!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Países Bajos
Se permite a los clientes copiar estas instrucciones de uso para el uso propio.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños o heridas que se deriven del incumplimiento de estas prescripciones o de no tener en cuenta la precaución y cuidado usuales a la hora de efectuar actividades de manipulación, manejo, mantenimiento o reparación, incluso cuando éstas no se hallen explícitamente descritas en este manual.

1 INTRODUCCION/ OBSERVACIONES GENERALES

1.1 Observaciones generales

El Euro-Grill combina muchas técnicas culinarias en un solo aparato. Además de poder asar productos cárnicos de una manera muy sabrosa existen otras posibilidades como recalentar comidas, hervir, guisar, estofar, gratinar o tostar. Conseguirá un mejor resultado si sique nuestras normas cuya eficiencia ha sido probada (véase anexo 1, página 13). Además el Euro-Grill en manos de un usuario profesional puede ser un aparato ideal para experimentar. Por tanto el Euro-Grill puede adaptarie a sus preferencias individuales perfectamente.

1.2 Las ventajas de asar

La venta de comida preparada añade un valor extra al producto. Esto incrementará sus beneficios. Además, asar con un Euro-Grill es en realidad muy sencillo. Los tiempos de asado y las temperaturas se han fijado de tal manera que cualquier pequeña variación en los mismos no afecte negativamente el acabado del producto. El proceso de asado puede ser controlado continuamente y los valores fijados pueden ser modificados durante todo el proceso.

1.3 Descripción del producto

1.3.1 Equipo estándar

En su Euro-Grill se encuentran los siguientes accesorios estándar:

- pinchos
- guantes para el horno
- instrucciones de uso

1.3.2 Descripción de los distintos componentes de su Euro-Grill

DESPLIEGUE LA CUBIERTA DE LAS INSTRUCCIONES DE USO

Compruebe qué ilustraciones se corresponden con su Euro-Grill:

Ilustración	Descripción
1	asador TG 110 y TG 330
2	asador doble TG 550
A	panel de control para el asador manual

A panel de control para el asador manual
A1 regulador de temperatura
A2 regulador de tiempo
A3 interruptor principal

B accesorios estándar
B1 cajón para la grasa del asador

C opciones
C1 soporte móvil (sólo TG 110 y TG 330)

1.4 Descripción técnica

El asado es una forma particularmente sabrosa de preparar carne. El Euro-Grill utiliza una combinación de radiaciones infrarrojas y calor de convección. El calor de las radiaciones dora la carne y asegura una capa crujiente; el calor de convección cocina la carne completamente. Un ingenioso sistema de ventilación patentado complementa el conjunto. Así, Euro-Grill siempre dará un resultado perfecto.

Si se para el proceso de asado por medio del interruptor del rotor (A3), las resistencias y la lámpara de cuarzo situada al lado del mando se apagarán. La lámpara de cuarzo del lado del cliente se mantiene encendida durante todo el proceso. El asador es movido por un motor con una caja reductora que no requiere ningún mantenimiento.

Los ventiladores distribuyen regularmente el calor y al mismo tiempo refrigeran el exterior del asador. Dado que las fuentes de calor están situadas en la parte de arriba, se minimiza la suciedad y con-

secuentemente, también la formación de humo. En la parte interior de los cristales se ha aplicado una capa de material que refleja el calor para que éste se mantenga en el asador.

En la cámara mantenedora de calor, los productos se humedecen por medio de una corriente de aire caliente con un alto grado de humedad. Los productos se mantienen en su interior un máximo de tres horas a la temperatura y calidad deseada. El ventilador consigue que el calor se distribuya regularmente por toda la cámara. Aquí también se ha aplicado en lado interior de los cristales una capa de material que refleja el calor.

El chapado es de acero inoxidable (acero inoxidable 304 y acero inoxidable 430). El cable de conexión lleva un enchufe CEE-form.

1.5 Seguridad, higiene y garantía

1.5.1 Seguridad

En este manual se usan los siguientes pictogramas de aviso:

Advierte de posibles daños físicos o de daños materiales importantes en caso de que las instrucciones contenidas en este manual no sean seguidas de forma cuidadosa.

Tensión eléctrica.

Peligro de quemaduras.

En el aparato se han fijado adhesivos (véase figura 1.1) que avisan de superficies con altas temperaturas. Especialmente los cristales y la cajón para la grasa (B1) pueden alcanzar altas temperaturas.

Figura 1.1

Al usar el Euro-Grill, debe tener en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad:

- Antes de trasladar su Euro-Grill, desconéctelo de la corriente, desenchufando el asador y dejándolo enfriar por lo menos 10 minutos.
- Cuando traslade su Euro-Grill, empuje en uno de los laterales, en un punto más o menos situado en el medio de la altura total. Antes de trasladar su Euro-Grill, vacíe el cajón para la grasa y el cajón para el agua.
- Los aparatos con ruedas no son adecuados para salvar obstáculos (acera, umbrales) con una altura superior a los 4 centímetros.
- A causa del peligro que existe de ocasionar un cortocircuito, su Euro-Grill, no es adecuado para ser utilizado en un lugar lluvioso o muy húmedo.
- No debe limpiar su Euro-Grill con una manguera dado que existe el riesgo de ocasionar un cortocircuito. Véase el capítulo 4 para las instrucciones de limpieza.
- Durante el proceso de asado, el aparato puede alcanzar temperaturas elevadas, particularmente la puerta, el cajón y la parte superior.
- Cuando coloque o cambie los pinchos o cualquier otro accesorio, pare primero el rotor del asador.

- Limpie regularmente mantenedora de calor para un funcionamiento correcto del aparato y para minimizar el peligro de incendio (sobrecalentamiento). Sobre todo deberá limpiar con frecuencia la rejilla y la hélice del ventilador.

- Vacíe regularmente el cajón de la grasa para que no rebose.

- Por razones de higiene, aislamiento de calor y para facilitar un buen agarre, procure que los guantes para el horno estén secos y libres de grasa cuando los use. Estos se puede lavar a máquina a 60 ºC.

1.5.2 Higiene

La calidad de los productos frescos depende siempre de las condiciones higiénicas. Esto es también aplicable en gran medida para productos asados. Para evitar la transmisión de la bacteria salmonela, debe procurar que los productos ya asados principalmente en el caso de productos a base de pavo o pollo no entren en contacto con productos frescos. También debe evitar en todo momento, el contacto de productos asados con las manos o con accesorios que hayan estado en contacto con carne cruda de pollo o pavo. Si hubiese sido así, limpie bien las manos y los accesorios.

1.5.3 Condiciones generales y garantía

Euro-Grill ha prestado mucha atención a la calidad y garantiza un funcionamiento sólido y correcto de su aparato.
En caso de dudas, imperfecciones, mal funcionamiento o pedidos, puede dirigirse a su distribuidor.

2 INSTALACION Y USO POR PRIMERA VEZ

2.1 Embalaje e instrucciones de transporte

Su Euro-Grill está envuelto en una funda de plástico con esquinas protectoras y sobre esta funda una caja de cartón. Todos los aparatos están sobre un palet de madera. Alrededor de la caja y del palet.

Saque los demás materiales de embalaje del aparato.

Todos los materiales de embalaje utilizados por Euro-Grill se pueden reciclar.

2.2 Uso por primera vez

- Coloque las placas del fondo en la cámara de asado (véase figura 2.1).

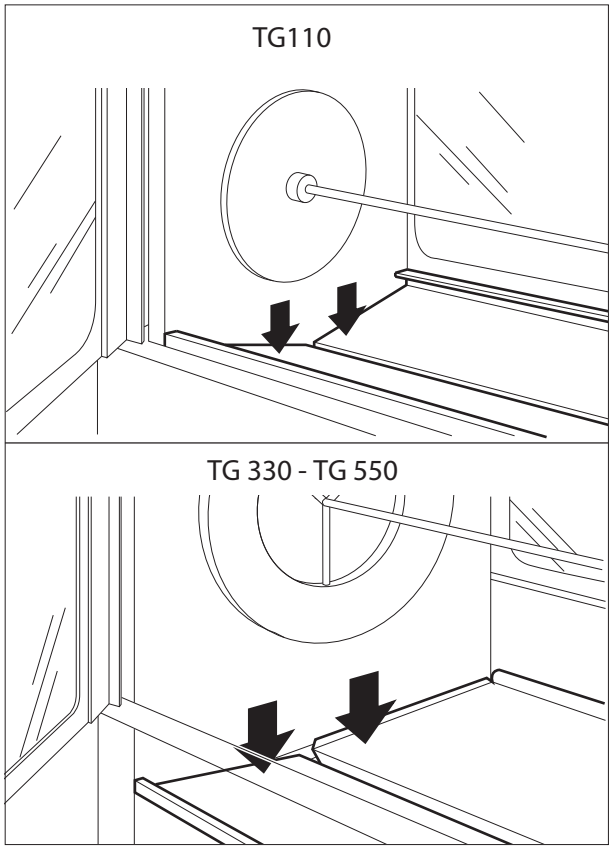


Figura 2.1

- Coloque los pinchos en los discos del rotor (véase figura 2.2).

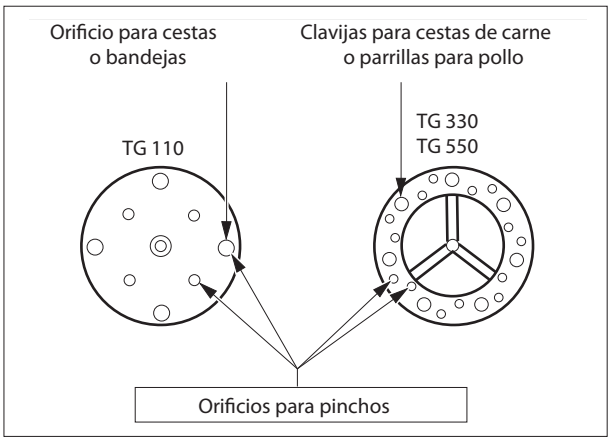


Figura 2.2

Antes de estrenar su nuevo Euro-Grill ha de limpiar cuidadosamente el interior del asador con agua y jabón. Tras limpiar el asador, dado que entrará agua en el cajón para la grasa, repita la misma operación con éste último.
El Euro-Grill lleva un enchufe CEE-form y se debe conectar a la tensión correcta. El enchufe de la pared deberá instalarlo un técnico autorizado. Para la instalación necesaria, véase el capítulo 6, Especificaciones Técnicas.
Deje calentar el Euro-Grill vacío por lo menos media hora, en la posición de temperatura más alta para que desaparezca el olor a metal que desprende la primera vez.

- Enchufe el aparato.
- Fije el selector de temperatura (A1) en 250 ºC.
- Fije el tiempo en 30-45 minutos (A2).
- Ponga el interruptor principal (A3) en .

2.3 Colocación

El proceso de asado representa un enorme atractivo para sus clientes. El aroma que desprende el asador realza este efecto aún más. Por esta razón, entre otras muchas, es de gran importancia colocar el Euro-Grill estratégicamente. Los siguientes factores pueden desempeñar un papel importante:

- Sus clientes deben poder ver el proceso de asado en funcionamiento.
- Su personal debe disponer de espacio suficiente para manejar el asador.
- La distancia entre el lado del operario y posibles cristales o paredes de madera debe ser al menos de 25 cm. La misma distancia se requiere para el lado de los clientes.
- Durante el proceso de asado, los cristales alcanzan temperaturas elevadas (140 ºC); procure que los cristales queden fuera del alcance de los niños a la hora de efectuar la colocación.
- Para el uso interior, puede colocar su Euro-Grill bajo una campana extractora.

☞ Al colocar el aparato, tenga en cuenta la accesibilidad durante los trabajos de mantenimiento y servicio.

3 USO Y MANEJO

3.1 Condimentos

El sabor de la carne y pescado frescos se mantiene óptimamente durante el asado. Añadir especias da a cada plato su propio sabor característico. El uso adecuado de especias tiene una considerable influencia en el producto final; el uso de adobos resulta también en productos apetitosos (véase también el suplemento 1, página 13).

Algunas normas sobre el uso de condimentos:

1. Use preferiblemente condimentos especiales para pollo y carne que le suministrará su distribuidor de Euro-Grill. Además, hay mezclas de condimentos para aves, cordero, carne de cerdo, carne de piezas grandes, caza y pescado. Pídalas a su distribuidor.
2. Los productos a condimentar deben estar secos. Dado que los condimentos extraen la humedad de la carne, ésta se debe condimentar como mínimo media hora y como máximo hora y media antes del asado.

3. No añada aceite o grasa durante el proceso de asado.
4. Use preferiblemente productos frescos para asar.

⚠ No ase productos congelados; éstos deben descongelarse primero.

5. Condimente el pollo por dentro y por fuera. Utilice preferiblemente los condimentos especiales de Euro-Grill.

☞ Ase preferiblemente los pollos enteros en los pinchos. De este modo, los pollos se rocían mutuamente con grasa y se consigue una carne perfectamente tierna.

3.2 Cargar el asador

Al cargar el asador, asegurese de que esté cargado por igual. No deje girar los pinchos, cestas, parrillas y demás accesorios vacíos. De este modo, economizará energia y tiempo de limpieza.

3.2.1 Carga del asador con pinchos

El Euro-Grill se suministra con un juego de pinchos como accesorios estándar, con los cuales es posible asar sin la utilización de abrazaderas. Siga las siguientes instrucciones (véase figura 3.1) para colocar el pollo o cualquier ave en el pincho:

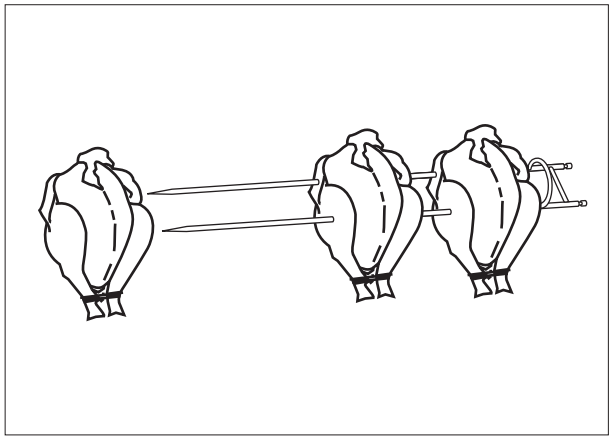


Figura 3.1

1. Pinche una punta del pincho a la altura de las alas por la pechuga. Clave la otra punta por los muslos. No se olvide de pinchar las alas también.
2. Deje un poco de espacio entre los pollos. Así se podrá dorar el pollo por todos los lados.
3. Cuelgue los pinchos en los discos rotores de tal manera que cuando gire el pincho, la pechuga del pollo esté de frente al cliente.
4. Coloque las puntas del pincho en los orificios del disco rotor destinados para este fin (véase figura 3.2). Introduzca el otro extremo en los orificios correspondientes del disco opuesto.

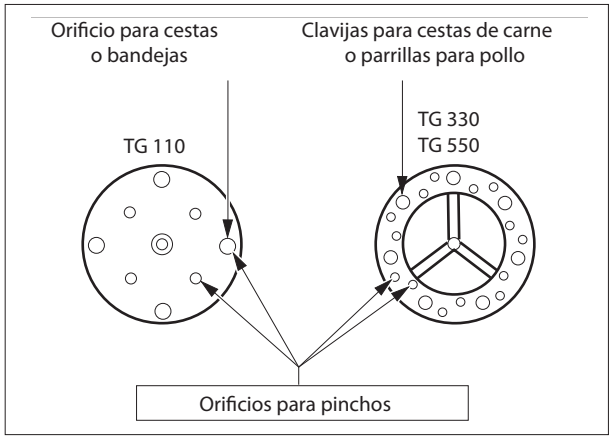


Figura 3.2

5. Para colocar los demás pinchos siga el siguiente procedimiento:

- Ponga el interruptor principal (A3) en la posición ↻; el rotor comenzará ahora a dar vueltas. Deje girar el rotor del asador hasta que pueda colocar cómodamente el siguiente pincho.
- Ponga el interruptor principal (A3) en la posición '0' para detener el rotor.
- Repita este procedimiento hasta que el asador esté lleno.

3.2.2 Cargar el asador con bandejas (accesorio)

Para la utilización de bandejas le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones:

1. Para TG 110:
   - Coloque los extremos de las bandejas en los orificios correspondientes de los discos del rotor (véase figura 3.3).

   Para TG 330 y TG 550:
   - Cuelgue las bandejas de las clavijas correspondientes (véase figura 3.3).

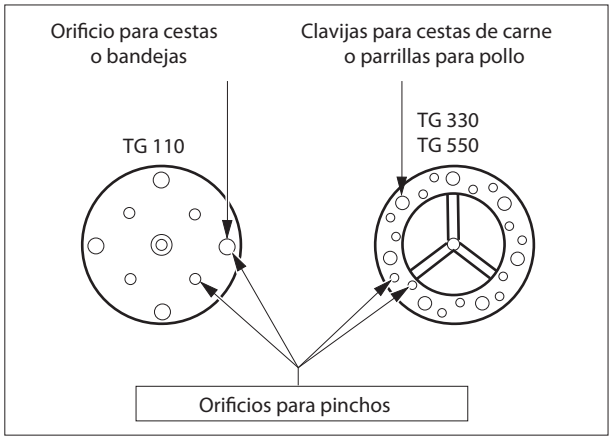


Figura 3.3

2. Llene las bandejas de tal manera que los productos no se puedan caer cuando se asen.

3.2.3 Cargar el asador con cestas para carne (accesorio)

Para la utilización de cestas para carne, le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones:

- Para TG 110 debe introducir los extremos de las cestas en los orificios correspondientes de los discos del rotor (véase figura 3.3).

- Para el TG 330 y el TG 550, deberá colgar las cestas en las clavijas correspondientes (véase figura 3.3). Al cargar el asador con las cestas procure cargar el asador por igual y que no sobresalga la carne fuera de las cestas.

3.2.4 Cargar el asador con pincho para pavo (accesorio)

Para la utilización del pincho para pavo, siga las siguientes intrucciones:

1. Coloque una abrazadera en el pincho para pavo.
2. Introduzca el extremo del pincho por el pavo, en sentido longitudinal.
3. Coloque la otra abrazadera y apriete ambas contra el pavo.
4. Coloque el soporte.
5. Ajuste bien las tuercas de mariposa.
6. Saque el disco rotor con el eje correspondiente.
7. Coloque el pincho para pavo en el asador.

3.2.5 Cargar el asador con bandejas para pollo (accesorio)

Para la utilización de bandejas para pollo, puede aplicar el mismo principio descrito en 3.2.3.

3.2.6 Cargar el asador con dos accesorios distintos

Cuando quiera cargar el asador con dos accesorios distintos al mismo tiempo, deberá colocar en el rotor un accesorio menos del máximo posible. Deberá colocar los accesorios del mismo tipo sucesivamente.

Por ejemplo
Para TG 110:
1 pincho + 2 cestas sucesivas.

Para TG 330/TG 550:
3 pinchos + 3 cestas sucesivas.

⚠ Deje girar el rotor después de haber cargado el asador por lo menos una vez y compruebe que los productos puedan girar en el asador sin impedimentos.

☞ Si desea más información o documentación sobre los accesorios, puede ponerse en contacto con su distribuidor.

3.3 El proceso de asado

Las puertas del Euro-Grill deben permanecer cerradas mientras dure el proceso de asado. Evite abrir la puerta innecesariamente durante el asado, ya que el proceso del mismo puede ser perfectamente controlado a través de los cristales. Una vez finalizado el asado, abra la puerta, preferiblemente con las manoplas puestas.

Vacíe el cajón para la grasa regularmente para evitar que rebose. Para ello, el cajón está equipado con un grifo.

3.3.1 Regulaci ón de la temperatura

La temperatura ideal para asar carne es, para todas las clases, entre 160-190 ºC.

3.3.2 Tiempo de asado

El tiempo de asado depende de muchos factores:

- La temperatura ambiental y la corriente de aire alrededor del asador.
- La temperatura inicial del asador. Esta temperatura puede variar siempre. Excepto para roast-beef, no hace falta precalentar el asador.
- La temperatura de asado.
- La temperatura inicial de los productos.
- La clase de carne: grasa o magra.
- El peso y la forma del producto: un producto pesado, de medidas compactas necesitará más tiempo que un producto de menos peso y menos compacto.
- La cantidad total de carne que se va a asar al mismo tiempo: a más carne, más tiempo.
- Sus exigencias: carne bien hecha o menos hecha.

No ase productos congelados; éstos deberán descongelarse primero.

Véase suplemento 1, página 13 para un esquema completo.

3.4 Manejo del Euro-Grill (véase ilustración A de la hoja desplegable de la cubierta)

El asador tiene un temporizador mecánico con el cual se puede ajustar el tiempo de asado. El proceso de asado se parará a la hora que Vd. mismo haya seleccionado.

1. Cargue el asador según se describe en 3.2.
2. Cierre la puerta.
3. Seleccione la temperatura deseada (A1).
4. Seleccione el tiempo de asado (A2).
5. Ponga el interruptor principal (A3) en la posición .

3.5 Sacar los productos de carne del Euro-Grill

El interior del asador y los cristales estarán muy calientes después del asado. Utilice siempre guantes de horno cuando saque los pinchos o cualquier otro accesorio.

3.5.1 Sacar los pinchos

Para sacar los pinchos le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones (véase figura 3.5).

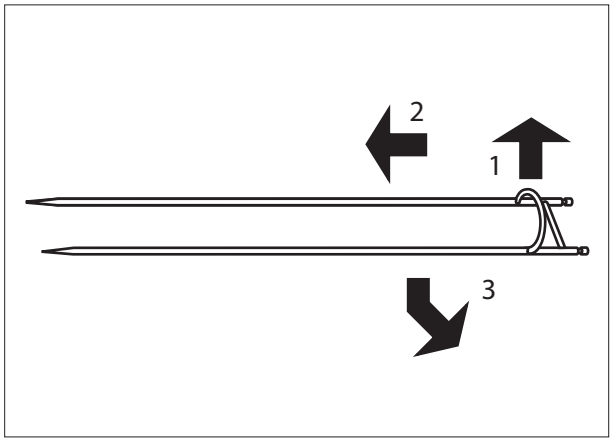


Figura 3.5

1. Sujete firmemente el pincho.
2. Eleve ligeramente el lado con la muesca y mueva el pincho en la dirección de las puntas. Esto liberará el pincho.
3. Ahora puede sujetar el pincho por el otro extremo y retirarlo del asador.
4. Saque los productos del pincho.

3.5.2 Sacar las bandejas (accesorio)

Para sacar las bandejas, siga la siguiente instrucciones:

1. Levante la bandeja ligeramente a ambos lados.
2. Sólo para TG 110:
   Mueva la bandeja hacia el lateral derecho o izquierdo del asador. Esto liberará uno de los extremos de la bandeja.
3. Mueva el extremo libre hacia Vd. y saque la bandeja del asador.

Dependiendo de la cantidad de productos que se hayan preparado en la bandeja, puede que sea necesario vaciarla antes de sacarla.

3.5.3 Sacar las cestas para carne/cestas para pollo (accesorio)

Para TG 110 puede aplicar el mismo principio que el detallado en el apartado 3.5.2. Para el TG 330 y TG 550 le aconsejamos seguir las siguientes instrucciones:

1. Levante ligeramente la cesta a ambos extremos.
2. Mueva uno de los extremos hacia Vd. y saque la cesta del asador.

Dependiendo de la cantidad de producto que se haya preparado, puede que sea necesario vaciar las cestas antes de sacarlas.

3.5.4 Sacar el pincho para pavo (accesorio)

Para sacar el pincho para pavo, siga las siguientes instrucciones:

1. Levante el pincho ligeramente por un extremo (lado de la pieza de inserción).
2. Mueva uno de los extremos hacia Vd. y saque el pincho para el pavo del asador.

3.6 Método de trabajo

Conseguirá un método de trabajo particularmente eficaz siempre que tenga unos pincho u otros accesorios llenos y ya preparados en el frigorífico. De este modo estará preparado para momentos imprevistos.

4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para la higiene y el estado óptimo del Euro-Grill es muy importante adoptar desde el principio un patrón diario fijo para la limpieza.

Desconecte primero del aparato.

4.1 Mantenimiento diario

El Euro-Grill se limpia mejor transcurrido un breve espacio de tiempo tras el proceso de asado. El aparato está todavía caliente y los restos de carne y grasa se pueden eliminar más fácilmente en estas condiciones. Conseguirá una limpieza óptima utilizando 'limpiador Fri-Jado'.

'El limpiador Fri-Jado' puede en algunos casos causar irritaciones sobre pieles sensibles; al utilizarlo deberá llevar guantes de goma.

Cámara de asado
El rotor y las placas del fondo se pueden sacar fácilmente del asador sin uso de herramientas. Coloque las piezas sueltas en un recipiente grande con agua caliente y un producto limpiador indicado para este fin. Déjelas en remojo durante una noche y límpielas al día siguiente. El cajón para la grasa puede vaciarlo con el grifo especial que se ha fijado en el mismo. Para limpiarlo, debe sacar el cajón un poco con mucho cuidado, dejándolo que se vacíe y limpiarlo a continuación con 'limpiador Fri-Jado' o con agua caliente y un producto limpiador indicado para este fin.

El interior del asador puede limpiarlo del mismo modo, secándolo después con un trapo. Procure que no queden restos de limpiador en el asador.

El exterior
El exterior de su Euro-Grill se puede limpiar con un poco de agua caliente, un producto de limpieza y con un cepillo o esponja. No es aconsejable el uso de estropajos porque podrían arañar la superficie y quedar restos de suciedad en la misma. Después de limpiar el exterior, debe secarlo con un trapo.

La humedad en la parte eléctrica podría causar un cortocircuito. Procure que no entre agua por los orificios de ventilación en el lado superior del Euro-Grill; no limpie nunca en Euro-Grill con una manguera.

Si coloca una hoja de papel aluminio en el fondo del asador, ahorrará tiempo de limpieza.

El panel de control se debe limpiar solamente con un trapo húmedo. Los cristales los puede limpiar con 'limpiador especial Fri-Jado' o con agua caliente y jabón. Si es posible, deje las puertas abiertas por la noche. Durante el asado, es conveniente disponer de una buena vista de los productos. Para ello deberá limpiar los cristales frecuentemente con un trapo húmedo.

4.2 Mantenimiento periódico

Desconecte primero del aparato.

Lámparas de cuarzo
En la parte superior del Euro-Grill hay lámparas de cuarzo para la iluminación y calefacción de su asador. Deberá comprobar semanalmente si estas lámparas necesitan ser limpiadas. En caso afirmativo, puede hacerlo con un trapo empapado en alcohol o alcohol metílico. Deje que las lámparas se enfríen primero antes de limpiarlas.

No toque las lámparas de cuarzo con las manos sin proteger.

Resilla, placa y hélices del ventilador
TG 330 y TG 550:
La rejilla, la placa y las hélices del ventilador situado en la parte superior del asador se deben limpiar una vez cada tres meses. De no hacerse esta limpieza a tiempo, el tiempo de asado podría aumentar, además de originarse un sobrecalentamiento.
La rejilla del ventilador podrá sacarla desatornillando las dos tuercas (véase figura 4.1). Encima de la rejilla se encuentra una placa del ventilador y detrás de la placa 2 hélices.

Podrá sacar la placa desatornillando la tuerca de mariposa y levantando la placa de los pasadores de ajuste.

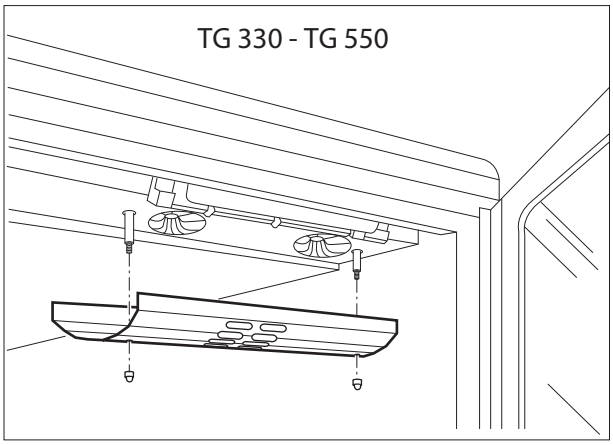


Figura 4.1

TG 110:
La rejilla y las hélices del ventilador situado en la parte superior del asador se han de limpiar una vez cada tres semanas. De este modo, se asegurará una ventilación óptima. El tiempo de asado aumenta de no llevarse a cabo esta operación.
La rejilla del ventilador podrá quitarla, desatornillando las dos tuercas. (Véase figura 4.2).
Detrás de la rejilla está la hélice del ventilador.

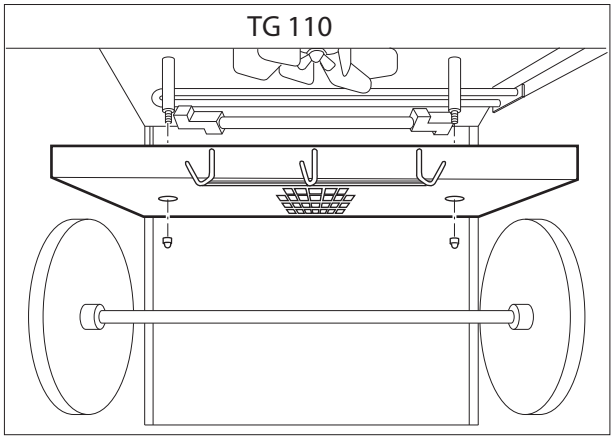


Figura 4.2

Hélices del ventilador
La hélice del ventilador podrá sacarla desatornillando la tuerca de mariposa de la misma, en el sentido de las agujas del reloj (rosca invertida). Fíjese al montarla que el lado plano del orificio de la hélice del ventilador se coloque correctamente sobre el eje del mismo.

5 FALLOS Y SERVICIO - COMO ACTUAR

Antes de consultar a su proveedor o su servicio técnico, Vd. mismo puede revisar los siguientes puntos en caso de fallo:

- Comprobar la toma de corriente (fusibles e interruptor automático de tierra en la caja del contador.
- Compruebe si ha ajustado correctamente el temporizador electrónico.
- Compruebe si los interruptores de mando están en la posición correcta.

En caso de los siguientes fallos, Vd. mismo podrá solucionarlos:

Fallo: la lámpara de cuarzo no funciona
Solución: sustituir la lámpara de cuarzo (véase figura 5.1)

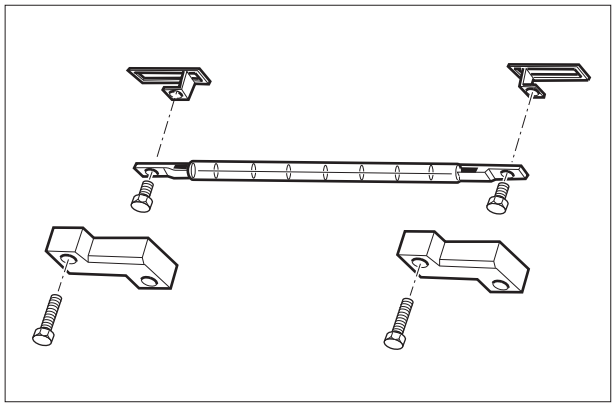


Figura 5.1

Desconecte primero del aparato.

¡No toque las lámparas con las manos! La humedad podría acortar la vida útil de la lámpara. Esta humedad podrá eliminarla con alcohol o alcohol metílico cuando la lámpara se haya enfriado. Para sustituir la lámpara de cuarzo, utilice un trapo limpio o pañuelo de papel para sujetar la lámpara:

1. Quite las tapas de porcelana de la lámpara.
2. Quite los tornillos que sujetan la lámpara.
3. Corte las tiras de empalme a la medida de la lámpara nueva (la misma longitud que la lámpara vieja).
4. Coloque la lámpara nueva con la parte pintada de blanco hacia arriba. Sostenga las tiras metálicas de empalme para evitar que se dañe la lámpara.
5. Fije de nuevo las tapas de porcelana.

Fallo: el ventilador hace ruido
Solución: limpiar la rejilla, la placa y las hélices del ventilador

Si el ventilador hace ruido, es posible que éste esté causado por suciedad en la placa y/o las hélices del ventilador. Limpiar la rejilla, la placa y las hélices tal y como se describe en el apartado 4.2.

Fallo: puerta torcida
Solución: ajustar las puertas

En el interior de la puerta, en el lado superior, hay un tornillo de ajuste. Proceda del siguiente modo para ajustar las puertas:

1. Abra la puerta.
2. Apoye la puerta sobre el lado inferior y desafloje una vuelta los dos tornillos de ajuste de la bisagra superior por dentro.
3. Ponga la puerta en la posición correcta, de tal modo que la parte inferior de la puerta, en la posición cerrada, esté paralela al marco debajo de la puerta.
4. Apriete los dos tornillos de ajuste.

En caso de cualquier otro fallo, puede dirigirse a su distribuidor Euro-Grill.

6 ESPECIFICACIONES TECNICAS

A continuación, detallamos las especificaciones técnicas de los distintos modelos de la serie Euro-Grill TG.

Modelo	TG 110	TG 330	TG 550
medidas			
anchura	825 mm	985 mm	985 mm
profundidad	500 mm	800 mm	800 mm
altura	750 mm	1070 mm	2055 mm
pesos			
bruto	87 kg	179 kg	336 kg
neto	75 kg	153 kg	303 kg
instalación eléctrica			
tensión	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
potencia a instalar	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
corriente nominal máxima	11,4 A	14,5 A	28 A
enchufe	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
longitud del cable	aprox. 2,4 m	aprox. 2,40 m	aprox. 2,40 m
intensidad sonora (en el lugar de trabajo)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
accesorios estándar	instrucciones de uso	instrucciones de uso	instrucciones de uso
	2 guantes de horno	2 guantes de horno	2 guantes de horno
	4 pinchos dobles	7 pinchos dobles	14 pinchos dobles
cámara de asado			
longitud útil del pincho	45 cm	60 cm	60 cm
capacidad	20 kg	42 kg	84 kg

7 ACCESORIOS Y OPCIONES

Para todos los modelos de la serie Euro-Grill TG descritos en este manual, Vd. podrá adquirir los siguientes accesorios:

- pinchos dobles
- cestas para carne
- cestas para pollo
- pinchos para pavo
- bandejas
- guantes para horno
- espolvoreador de especias

Se pueden adquirir los siguientes opciones:

- Soporte móvil (C1) (sólo TG 110 y TG 330).

ANEXO 1

Tiempos de asado y temperaturas indicativos y sugerencias para la condimentación

Carne	Preparación	Condimentación
pollo	colocar en pinchos	condimentos secos en el interior y exterior
alas	en pinchos o cestas (dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
muslitos de pollo	en pinchos o cestas (dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
muslos	en pinchos o cestas (dar la vuelta de vez en cuando)	condimentos secos ó adobo
pato	en cesta (relleno) (rociar de vez en cuando)	sal y pimienta ó condimentos especiales, rellenos diversos
pavo	pincho para pavo (rociar de vez en cuando)	sal y pimienta ó condimentos especiales, relleno, rellenos diversos
costillas	frescas	en adobo ó escabeche, diversos sabores
rosbif	interior algo rojo	condimentos secos
rollo de carne atada	en cestas	condimentos secos ó adobo ó relleno
jamón	pincho para pavo (rociar de vez en cuando)	condimentos secos + clavo de especial
salchichas	precocidas	pimentón
tocino	adobado en cesta (dar la vuelta a media cocción)	en adobo ó escabeche; empezar con la corteza de arriba

Carne	Peso (kg)	Tiempo de asado (minutos)	Temp. de asado °C	Temp. en el centro °C
pollo	0,8-1,5	90-100	180	82
alas	2	30	250	82
muslitos de pollo	1-1,5	30	250	85
muslos	0,1-0,2	50-60	180	82
pato	1-1,6	80-90	180	85
pavo	2,5-4,5	100-120	180	85
costillas		30	250	75
rosbif	1,5-2,0	55	180	
rollo de carne atada	1-1,6	55	180	65
jamón	3-4	120-140	180	65
salchichas	1-1,5	25	250	90
tocino	0,5-1	40	250	90

MANUAL DE INSTRUÇÕES, SÉRIE TG

Conteúdo

1 INTRODUÇÃO E INFORMAÇÃO GERAL 6-1
1.1 Informação geral 6-1
1.2 As vantagens de grelhar 6-1
1.3 Descrição do aparelho 6-1
1.3.1 Acessórios standard 6-1
1.3.2 Descrição dos elementos do seu Euro-Grill 6-1
1.4 Descrição técnica 6-1
1.5 Segurança, higiene e garantia 6-2
1.5.1 Segurança 6-2
1.5.2 Higiene 6-3
1.5.3 Condições gerais e garantia 6-3

2 INSTALAÇÃO E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 6-3
2.1 Embalagem e precauções de transporte 6-3
2.2 Primeira utilização 6-3
2.3 Localização 6-4

3 USO E FUNCIONAMENTO 6-4
3.1 Especiarias 6-4
3.2 Encher do grelhador 6-5
3.2.1 O uso dos espetos no grelhador 6-5
3.2.2 O uso dos tabuleiros no grelhador (acessório opcional) 6-6
3.2.3 O uso dos cestos de carne no grelhador (acessório opcional) 6-6
3.2.4 O uso do espeto de peru no grelhador (acessório opcional) 6-6
3.2.5 A utilização da grelha de frangos no grelhador (acessório opcional) 6-6
3.2.6 O uso de dois acessórios diferentes no grelhador 6-6
3.3 O processo de cozedura 6-7
3.3.1 Regulação da temperatura 6-7
3.3.2 Tempos de cozedura 6-7
3.4 Funcionamento do Euro-Grill (ver ilustração A da contra-capa) 6-7
3.5 Retirar os produtos de carne do grelhador 6-8
3.5.1 Retirar os espetos 6-8
3.5.2 Retirar os tabuleiros (acessório opcional) 6-8
3.5.3 Retirar os cestos de carne/as grelhas de frango (acessório opcional) 6-8
3.5.4 Retirar o espeto de peru (acessório opcional) 6-8
3.6 Método de trabalho 6-8

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 6-9
4.1 Manutenção diária 6-9
4.2 Manutenção regular 6-9

5 AVARIAS E SERVIÇO - O QUE FAZER 6-10

6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS 6-12

7 ACESSÓRIOS E OPÇÕES 6-12

ANEXO 1 Indicação de tempos de cozedura, regulação de temperatura e uso de especiarias 6-13

GUARDAR ESTE MANUAL PARA CONSULTA FUTURA!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Países-Baixos
É permitido ao cliente copiar este manual para uso próprio.

O fabricante não se responsabiliza pelos prejuízos ou danos pessoais resultantes do não cumprimento destas instruções, ou causa dos por desrespeito dos cuidados normais relacionados com o manejo, operação, e manutenção ou reparações, mesmo que estes não estejam explicitamente descritos neste manual.

1 INTRODUÇÃO E INFORMAÇÃO GERAL

1.1 Informação geral

O Euro-Grill junta muitas técnicas culinárias num só aparelho. O Euro-Grill não só serve para grelhar produtos de carne de uma maneira saborosa como, para além de grelhar, lhe oferece ainda outras possibilidades. Você pode aquecer, cozer, assar, estufar, gratinar ou torrar produtos alimentares. Terá a garantia de óptimos resultados se seguir os nossos concelhos de como cozinhar (ver anexo 1, página 13). Além disso, nas mãos de um profissional o Euro-Grill serve perfeitamente para experimentar novos pratos. Pode assim obter uma harmonização perfeita com os seus desejos individuais.

1.2 As vantagens de grelhar

A venda de produtos alimentares já prontos a comer, aumenta o valor comercial desse produto alimentar, fazendo crescer o seu rendimento. A utilização do Euro-Grill é extremamente simples. Os tempos de grelhar e as temperaturas foram escolhidos de maneira que pequenas variações nestes não terão influências negativas na qualidade do produto. Graças à completa visualização do interior da câmara, é possivel acompanhar processo de cozedura. Pode-se ajustar o tempo e a temperatura durante o processo de cozedura.

1.3 Descrição do aparelho

1.3.1 Acessórios standard

Dentro do seu Euro-Grill encontram-se os seguintes acessórios standard:

- espetos
- luvas
- manual de instruções

1.3.2 Descrição dos elementos do seu Euro-Grill

ABRA O VERSO DA CAPA DESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES!

Verifique quais são as figuras que se referem ao seu Euro-Grill:

Figura	Explicações
1	grelhador TG 110 e TG 330
2	grelhador duplo TG 550
A	painel de instruções do grelhador com operação manual

A painel de instruções do grelhador com operação manual
A1 regulador de temperatura
A2 regulador de tempo
A3 interruptor principal

B acessórios standard:
B1 tabuleiro de recolha de gorduras do grelhador

C acessórios opcionais
C1 base móvel (só para o TG 110 e TG 330)

1.4 Descrição técnica

Grelhar é uma forma muito saborosa de preparar carne. O Euro-Grill usa uma combinação de radiação infravermelha directa e calor por convecção. O calor de radiação aloura a carne, dando-lhe uma deliciosa crosta estaladiça, enquanto que o calor por convecção faz com que a carne fique bem passada. Além disso o Euro-Grill tem um engenhoso sistema de ventilação patenteada. Tudo isto garante-lhe um resultado sempre perfeito.

Quando se interrompe o processo de cozedura usando o interruptor de rotação (A3), os elementos de aquecimento e a lâmpada de quartzo no lado de serviço são desligados. A lâmpada no lado dos clientes permanecerá acesa durante todo o processo de grelhagem. O elemento de sustentação dos cestos é movimentado por um motor com transmissão retardatária e que não necessita de manutenção.

Os ventiladores garantem uma distribuição uniforme do calor, refrescando ao mesmo tempo as paredes do aparelho. Visto que as resistências ficam situadas na parte superior do grelhador, diminuindo a possibilidade de acumulação de sujidade e a formação de fumos. Na parte interior dos vidros foi aplicada uma camada reflectora que conserva o calor no interior da câmara.

Os produtos na estufa são humedecidos pela corrente de ar quente com um alto grau de humidade. Poderá manter os produtos na estufa durante três horas, os quais durante esse tempo manterão sempre a qualidade e a temperatura desejadas. O ventilador da estufa permite uma homogeneidade de temperatura no seu interior. Tal como no grelhador, o interior dos vidros da estufa possuem igualmente uma camada reflectora de calor.

A sua construção é integralmente em aço inoxidável tipo AISI 304 e 430. O cabo de alimentação dispõe de uma ficha com as normas da CEE.

1.5 Segurança, higiene e garantia

1.5.1 Segurança

Neste manual são utilizados os seguintes pictogramas como símbolos de aviso:

Indica a possibilidade de danos físicos ou elevados danos materiais se não cumprir cuidadosamente as instruções deste manual.

Tensão eléctrica.

Perigo de queimaduras.

No aparelho foram colocados autocolantes (ver figura 1.1) que alertam para superfícies de alta temperatura. São principalmente os vidros e o tabuleiro de gordura (B1) que podem alcançar temperaturas elevadas.

Figura 1.1

Ao usar o seu Euro-Grill, tenha em consideração os seguintes aspectos de segurança:

- Quando o mover o Euro-Grill desligue-o primeiro da corrente, retirando a ficha da tomada, e deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 10 minutos.
- Quando mover um Euro-grill, empurre-o por um dos lados num ponto aproximadamente a meio da sua altura total. Quano o mover o Euro-Grill esvazie o tabuleiro de recolha de gorduras e o tabuleiro de água.
- Os aparelhos rodados não são concebidos para ultrapassar obstáculos com altura superior a 4 cm.
- Devido ao perigo de curto-circuito, não deve usar o seu Euro-Grill em locais muito húmidos ou sujeitos à chuva.
- Devido ao perigo de curto-circuito, não deve lavar o seu Euro-Grill á mangueira. Para instruções de limpeza, veja capítulo 4.
- Enquanto grelha o aparelho pode ficar muito quente; em particular a porta, o tabuleiro e a parte superior.
- Antes de retirar ou deslocar os espetos ou outros acessórios desligue o rotor.

- Limpe o grelhador frequentemente para garantir um bom funcionamento e evitando assim o perigo de incêndio (devido ao sobreaquecimento). Principalmente a limpeza da ventoinha e da grelha de ventilação deve ser freita com regularidade.

- Esvazie frequentemente o tabuleiro de recolha de gorduras para evitar que este transborde.

- Por razões de higiene, de isolamento térmico e para permitir uma boa aderência, as luvas devem de estar secas e sem gordura. As luvas podem ser lavadas na máquina de lavar a 60 °C.

1.5.2 Higiene

A qualidade e a frescura dos produtos dependem, entre outras coisas, também das condições higiénicas. Isto também tem grande influência sobre os produtos grelhados. Para evitar contaminação em especial de salmonelas, (bactérias frequentes em frango e peru), evite o contacto de produtos já grelhados com os produtos crus. T ambém se deve evitar sempre o contacto dos produtos grelhados com mãos ou ferramentas que tenham estado em contacto com carne de frango e peru cru. Lavar bem as mãos e/ou as ferramentas depois de estas terem estado em contacto com carne de frango ou peru cru.

1.5.3 Condições gerais e garantia

A Euro-Grill esmera-se na fabricação de bons produtos e garante-lhe um equipamanto de alta qualidade e de bom funcionamento.

Se tiver queixas quanto ao seu funcionamento, se necessitar de assistência ou informação, ou se quiser encomendar acessórios, consulte o seu fornecedor.

2 INSTALAÇÃO E PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

2.1 Embalagem e precauções de transporte

O seu Euro-Grill foi embalado em plástico com cantoneiras protectoras, por cima das quais foi colocada uma caixa de cartão. Cada aparelho foi colocado em cima de uma palete. A caixa e a palete foram cingidas.

Retire o resto do material de embalagem.

Todos os materiais de embalagem usados por Euro-Grill são recicláveis.

2.2 Primeira utilização

- Coloque as chapas de fundo na câmara do grelhador (ver figura 2.1).

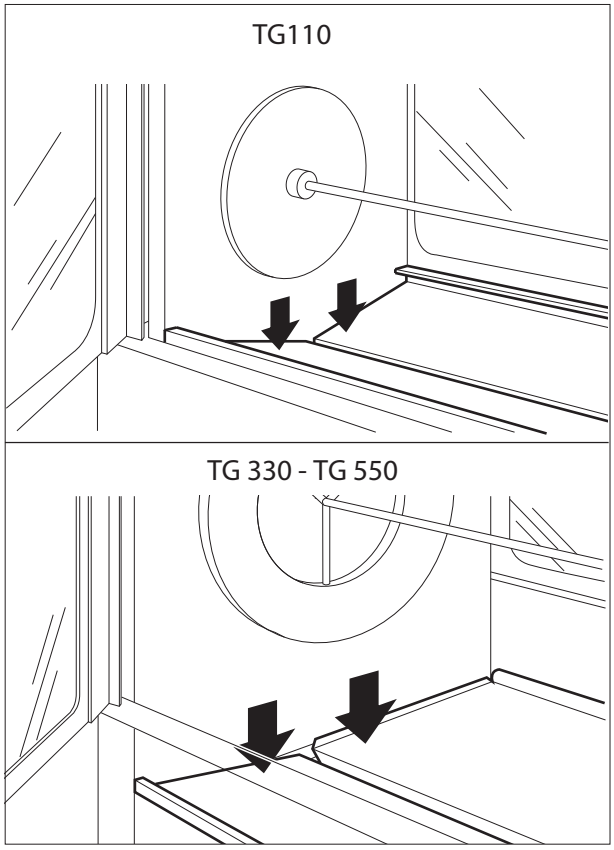


Figura 2.1

- Introduza os espetos nos discos do elemento rotativo (ver figura 2.2).

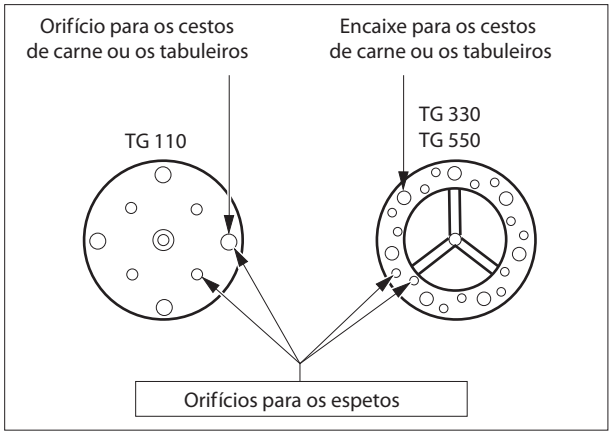

Orifício para os cestos de carne ou os tabuleiros
Encaixe para os cestos de carne ou os tabuleiros
TG 110
TG 330
TG 550
Orifícios para os espetos

Figura 2.2

Antes de usar o Euro-Grill pela primeira vez, deve limpar o interior do grelhador com água e líquido de limpeza. Depois de limpar o grelhador, esvazie o tabuleiro de gorduras e limpe-o igualmente. O Euro-Grill vem equipada com uma ficha com as normas da CEE e tem que ser ligada à tensão correcta. A tomada da parede deve ser instalada por um electricista qualificado. Para a instalação eléctrica necessária, veja o capítulo 6, Especificações técnicas. Quando usar o grelhador pela primeira vez deixe-o aquecer durante pelo menos meia hora na posição de temperatura máxima, para eliminar o cheiro metálico.

- Ligue o cabo de alimentação á tomada.
- Coloque o regulador de temperatura (A1) em 250 °C.
- Escolha o tempo de cozedura de 30-45 minutos (A2).
- Coloque o interruptor principal (A3) em .

2.3 Localização

A visualização dos produtos a serem grelhados atrai clientes, um efeito que é reforçado pelo aroma delicioso que os produtos grelhados deitam. Por isso é de grande importância localizar o grelhador num ponto estratégico. Ao localizar o grelhador, tenha em consideração os seguintes aspectos:

- Coloque o aparelho de forma a que os seus clientes o vejam a funcionar.
- Os seus empregados necessitam de espaço suficiente para trabalhar com o grelhador.
- Tanto no lado de serviço como no lado dos clientes a distância entre o grelhador e eventuais vidros ou madeiras deve ser no mínimo de 25 cm.
- Enquanto grelha, os vidros aquecem muito (140 °C). É por isso necessário localizar o aparelho de maneira a que os vidros fiquem fora do alcance das crianças.
- Quando usar o seu grelhador no interior, pode instalá-lo por debaixo duma cupula extractora de fumos.

☞ Ao escolher um lugar para o grelhador, também tenha em consideração o espaço necessário para efectuar trabalhos de manutenção ou assistência técnica.

3 USO E FUNCIONAMENTO

3.1 Especiarias

Grelhar é uma maneira de cozinhar com a qual se mantêm os sabores específicos de carnes e peixes frescos. O uso de especiarias dá a cada prato um sabor característico, sendo particularmente importante escolher as especiarias correctas para conseguir bons resultados. Também o uso de molhos dar-lhe-á resultados gostosos (ver também anexo 1, página 13).

Alguns conselhos para temperar os produtos:

1. Use de preferência as especiarias Euro Grill para frango e carnes, as quais pode obter através do seu fornecedor de Euro-Grill. Há também especiarias específicas para: aves domésticas, carne de borrego, carne de porco, lombos de carne, carne de caça e peixe. Contacte o seu fornecedor para mais informação.

2. Remova o suco excessivo antes de temperar os produtos que vai grelhar. As especiarias extraem o suco da carne. É por isso necessário temperar os produtos no mínimo meia hora e no máximo uma hora e meia antes de os grelhar.
3. Não use óleo ou gordura para grelhar.
4. Use de preferência produtos frescos para grelhar.

⚠ Não grelhar produtos congelados; descongele-os primeiro.

5. Tempere o frango em ambos os lados, usando de preferência as especiarias Euro-Grill.

☞ Grelhe frangos inteiros de preferência nos espetos, de forma que estes deitem a sua própria gordura, deixando a carne macia.

3.2 Encher do grelhador

Ao encher o grelhador, tome cuidado em distribuir o peso por igual. Para poupar energia e reduzir o tempo de limpeza, não deixe, espetos, cestos e grelhas vazios no elemento de rotação.

3.2.1 O uso dos espetos no grelhador

Um acessório standard do grelhador é um conjunto de espetos, que lhe possibilita grelhar sem necessitar de grampos para fixar o frango. Quando quiser espetar o frango ou outras aves, faça-o da seguinte maneira para obter melhores resultados (ver figura 3.1):

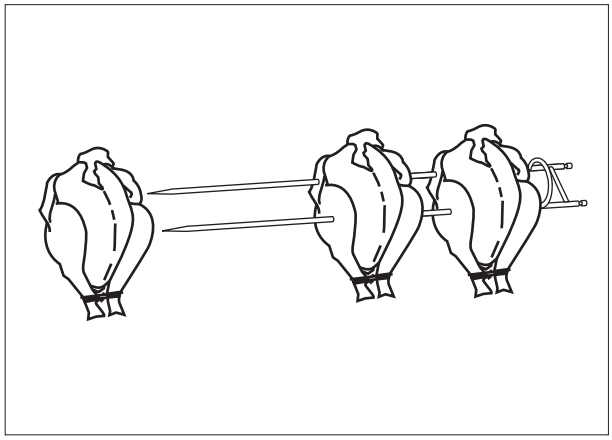


Figura 3.1

1. Espete com uma ponta o peito e as asas à altura destas e com a outra ponta as pernas.
2. Deixe espaço suficiente entre os frangos no espeto para que o frango fique alourado por igual.
3. Introduza os espetos nos discos do elemento de rotação de maneira a que os peitos dos frangos que vai grelhar fiquem virados para os seus clientes.
4. Introduza as pontas do espeto nos orifícios apropriados no disco do elemento de rotação (ver figura 3.2). Introduza o outro lado do espeto nos orifícios correspondentes do disco oposto.

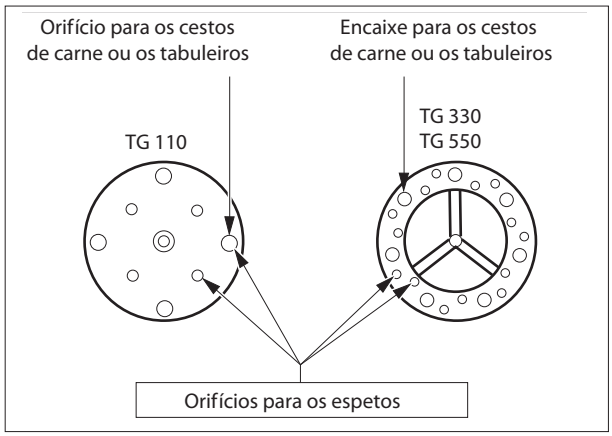

Orifício para os cestos de carne ou os tabuleiros
Encaixe para os cestos de carne ou os tabuleiros
TG 110
TG 330
TG 550
Orifícios para os espetos

Figura 3.2

5. Para colocar os outros espetos, siga as instruções:

- Coloque o interruptor principal (A3) em ↻; o elemento de rotação entrará em funcionamento. Deixe-o rodar até ao ponto em que possa introduzir facilmente o espeto seguinte no elemento de rotação.

- Coloque o interruptor principal (A3) em '0' para parar o elemento de rotação.

- Repetir esta operação até que o grelhador fique completo.

3.2.2 O uso dos tabuleiros no grelhador (acessório opcional)

Quando quiser usar os tabuleiros, deverá seguir as seguintes instruções:

1. Tipos TG 110:
   - Introduza as pontas dos tabuleiros nos orifícios apropriados nos discos do elemento de rotação (ver figura 3.3).

   Tipos TG 330 e TG 550:
   - Coloque os tabuleiros nos orifícios apropriados (ver figura 3.3).

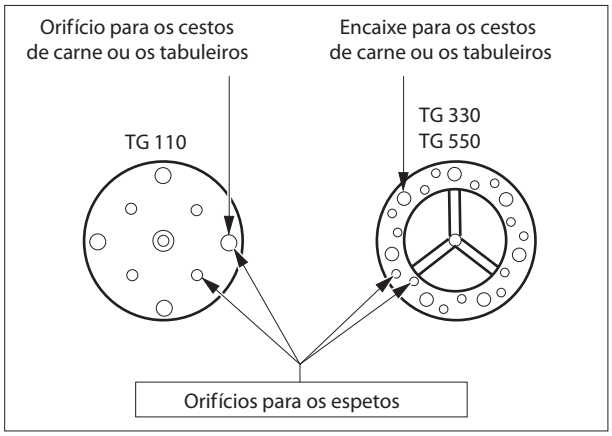

Orifício para os cestos de carne ou os tabuleiros
Encaixe para os cestos de carne ou os tabuleiros
TG 110
TG 330
TG 550
Orifícios para os espetos

Figura 3.3

2. Encha os tabuleiros de maneira a que os produtos não caiam durante o funcionamento.

3.2.3 O uso dos cestos de carne no grelhador (acessório opcional)

Quando quiser usar os cestos de carne, deverá seguir as seguintes instruções:

- Tipos TG 110: Introduza as pontas dos cestos nos orifícios apropriados nos discos do elemento de rotação (ver figura 3.3).

- Tipos TG 330 e TG 550: Coloque os cestos nos orifícios apropriados (ver figura 3.3). Ao encher o grelhador com os cestos de carne, tome cuidado em distribuir uniformemente o peso no elemento de rotação e não deixe partes da carne fora dos cestos.

3.2.4 O uso do espeto de peru no grelhador (acessório opcional)

Quando quiser usar o espeto de peru, deverá seguir as seguintes instruções:

1. Coloque um dos grampos no espeto de peru.
2. Espete o peru no sentido do seu comprimento.
3. Enfie o outro grampo de ajuste.
4. Coloque o suporte.
5. Aperte bem os 2 parafusos.
6. Retire o elemento de rotação.
7. Introduza o espeto de peru no grelhador.

3.2.5 A utilização da grelha de frangos no grelhador (acessório opcional)

Quando utilizar a grelha dos frangos pode recorrer ao mesmo método do parágrafo 3.2.3.

3.2.6 O uso de dois acessórios diferentes no grelhador

Quando quiser usar dois acessórios diferentes no grelhador, coloque um acessório a menos no elemento de rotação do que o número máxima normal. Também é necessário colocar acessórios iguais de seguida.

Exemplo
Tipo TG 110:
1 Espeto + 2 cestos

Tipo TG 330/TG 550:
3 espetos + 3 cestos

Depois de encher o grelhador, deixe sempre rodar o elemento de rotação pelo menos uma volta completa, para verificar se os produtos rodam sem problemas.

Se quiser mais informação sobre os acessórios opcionais, contacte o seu fornecedor Euro-Grill.

3.3 O processo de cozedura

Os produtos devem ser grelhados com as portas fechadas. Evitar a abertura desnecessária das portas. É possível seguir-se perfeitamente o processo de grelhagem através dos vidros. Quando os produtos estiverem prontos, abra as portas, de preferência usando luvas.

Esvazie o tabuleiro de gordura com frequência para evitar que a gordura transborde, usando a torneira de escoamento que foi instalada para este efeito.

3.3.1 Regula çã o da temperatura

A temperatura ideal para grelhar todos os tipos de carne, fica entre 160 a 190 °C.

3.3.2 Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem de vários factores:

- A temperatura do ambiente e correntes de ar perto do grelhador.
- A temperatura inicial do grelhador; esta pode variar. Á excepção do rosbife, não é necessário pré-aquecer o grelhador.
- A temperatura no grelhador.
- A temperatura inicial dos produtos.
- O tipo de carne: magra ou gorda.
- O peso e a forma do produto; um produto pesado com pequenas dimensões precisará de ser grelhado mais tempo para ficar passado do que um produto leve e de maior dimensão.
- A quantidade total de carne que se grelha de uma vez; quanto mais carne se grelha, mais tempo demorará.
- Á sua vontade, mais ou menos passada.

Não grelhar produtos congelados; descongele-os primeiro.

Veja anexo 1, página 13, para informações mais detalhadas.

3.4 Funcionamento do Euro-Grill (ver ilustração A da contra-capa)

O grelhador tem um regulador de tempo mecânico (timer) com o qual se pode determinar o tempo de cozedura. O aparelho pára de grelhar quando acabar o tempo que você escolheu. Siga estas instruções:

1. Introduza os produtos como foi descrito em 3.2.
2. Feche a porta.
3. Escolha a temperatura (A1).
4. Determine o tempo de cozedura (A2).
5. Coloque o interruptor principal (A3) em .

3.5 Retirar os produtos de carne do grelhador

O interior do grelhador e os vidros estão extremamente quentes depois de grelhar. Use sempre as luvas quando retirar os espetos ou outros acessórios do grelhador.

3.5.1 Retirar os espetos

Siga as seguintes instruções para retirar os espetos do grelhador (ver figura 3.5):

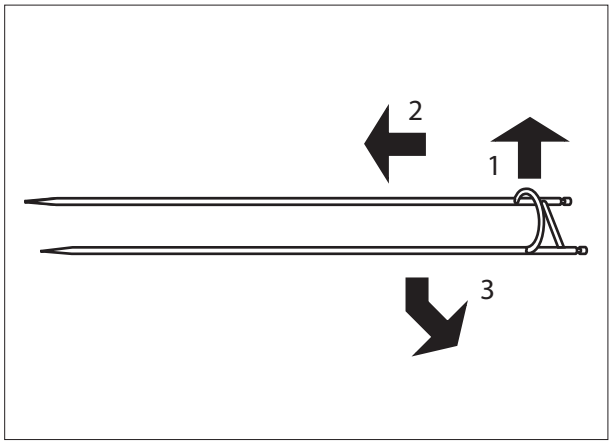


Figura 3.5

1. Segure bem o espeto.
2. Levante um pouco um dos lados do espeto onde se encontram as duas pontas unidas, mova o espeto na direcção dos bicos e solte-o.
3. Segure também o outro lado do espeto e retire-o do grelhador.
4. Tire a carne do espeto.

3.5.2 Retirar os tabuleiros (acess ório opcional)

Siga as seguintes instruções para retirar os tabuleiros do grelhador:

1. Levante o tabuleiro um pouco em ambos os lados.
2. Só para TG 110:
   Mova o tabuleiro para a direita ou esquerda do grelhador, soltando um lado do tabuleiro.
3. Mova o lado solto para si e retire o tabuleiro do grelhador.

Dependendo da quantidade de produtos que colocou no tabuleiro, é possível que necessite esvaziar este antes de poder retirá-lo.

3.5.3 Retirar os cestos de carne/as grelhas de frango (acess ório opcional)

Para os modelos TG 110 pode seguir as instruções que foram descritas em 3.5.2. Para os modelos TG 330 e TG 550, siga as seguintes instruções:

1. Levante o cesto de carne um pouco em ambos os lados.
2. Puxe um dos lados do cesto elevando-o ligeiramente e de seguida retire-o do grelhador.

Dependendo da quantidade de produtos que colocou nos cestos, é possível que tenha de lhes retirar a carne antes de os retirar do grelhador.

3.5.4 Retirar o espeto de peru (acess ório opcional)

Para retirar o espeto de peru, siga as seguintes instruções:

1. Levante um pouco um dos lados do espeto (lado de inserção)
2. Puxe um dos lados do espeto de peru elevando-o ligeiramente e de seguida retire-o do grelhador.

3.6 Método de trabalho

Alcançará um método de trabalho extremamente eficiente se conservar no frigorífico alguns espetos ou outros acessórios, completamente preparados, isto é, prontos a grelhar. Desta forma está preparado para situações de maior movimento.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por razões de higiene e para manter o seu Euro-Grill em bom estado é necessário limpá-lo diáriamente.

Tirar a ficha da tomada.

4.1 Manutenção diária

Para melhores resultados, limpe o grelhador com água morna pouco tempo depois de o ter usado, visto que é mais fácil tirar resíduos de alimentos e gordura. Para conseguir uma limpeza perfeita do seu grelhador, use o 'Fri-Jado Clean'.

Para aplicar o 'Fri-Jado Clean' deve utilizar luvas de borracha, pois este pode causar irritação cutânea no caso de peles sensíveis.

O compartimento do grelhador
O elemento de rotação e as chapas do fundo podem ser facilmente removidas do grelhador, sem uso de ferramentas. Coloque os elementos retiráveis num recipiente largo com água quente e detergente. Deixe de molho durante uma noite e limpe-os no dia seguinte. Para esvaziar a gaveta de gordura, abre-a com cuidado e deixe-a escoar. Limpe a gaveta com 'Fri-Jado Clean' ou com água quente e líquido de limpeza.

O interior do grelhador também pode ser limpo desta maneira. Depois de limpo, seque-o com um pano. Tenha cuidado para não deixar resíduos de detergente no interior do grelhador.

O lado exterior
O lado exterior do seu Euro-Grill pode ser limpo com um pouco de água quente, líquido de limpeza e uma escova ou esponja. Não utilizar esfregão de metal, visto que pode riscar. Depois de limpo, seque com um pano.

Humidade no circuito eléctrico pode causar curto-circuito. Tome cuidado em não deixar que escorra água através das aberturas de ventilação na parte superior do grelhador. Pela mesma razão o Euro-Grill não deverá ser limpo com a ajuda de mangueira.

Se colocar folha de alumínio no fundo do grelhador, poupará tempo de limpeza.

O painel de operação só pode ser limpo com um pano húmido. Os vidros deverão ser limpos com o 'Fri-Jado Clean' ou com água quente e líquido de limpeza. Se possível, deixe as portas abertas durante a noite. Para ver bem os produtos, é necessário limpar com regularidade os vidros com um pano húmido quando o aparelho estiver a grelhar.

4.2 Manutenção regular

Tirar a ficha da tomada.

Lâmpadas de quartzo
Na parte de cima do interior do Euro-Grill, encontram-se lâmpadas de quartzo para iluminar e aquecer o seu grelhador. Verifique semanalmente se estas necessitam de ser limpas. Quando estiverem sujas e no caso de e estarem quentes, deixe-as arrefecer e limpe-as com um pano embebido em alcóol.

Não tocar as lâmpadas com as mãos.

Grelha de ventilação, chapa de protecção e ventoinhas
TG 330 e TG 550:
A grelha de ventilação, a chapa de protecção e as ventoinhas colocadas na parte de cima do interior do grelhador devem ser limpas pelo menos de três em três meses. Se estas não forem limpas na devida altura, o tempo de cozedura aumentará e o grelhador pode sobreaquecer. A grelha de ventilação pode ser removida, retirando primeiro o elemento de rotação do grelhador e soltando depois as porcas (ver figura 4.1). Na parte de cima no interior do

grelhador encontra-se a chapa de protecção, atrás da qual se encontram duas ventoinhas. Para retirar a chapa de protecção, desaperte a porca de orelha e levante a chapa dos seus suportes.

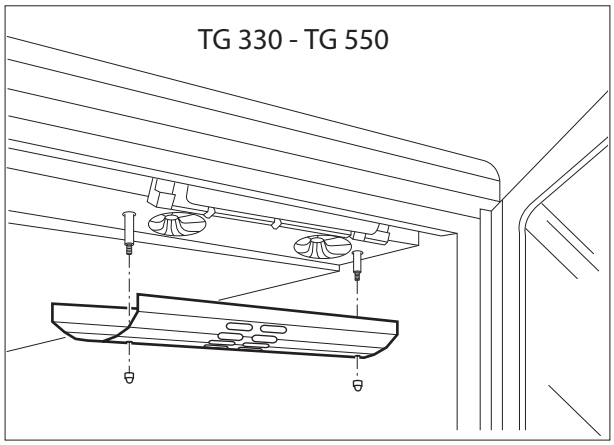


Figura 4.1

TG 110:
A grelha de ventilação e as ventoinhas do interior do grelhador devem ser limpas de três em três semanas para se manter um bom funcionamento da ventilação. Se a grelha de ventilação não for limpa na devida altura, o tempo de cozedura aumentará. A grelha de ventilação pode ser removida, soltando os dois porcas (ver figura 4.2). Atrás da grelha encontra-se a ventoinha.

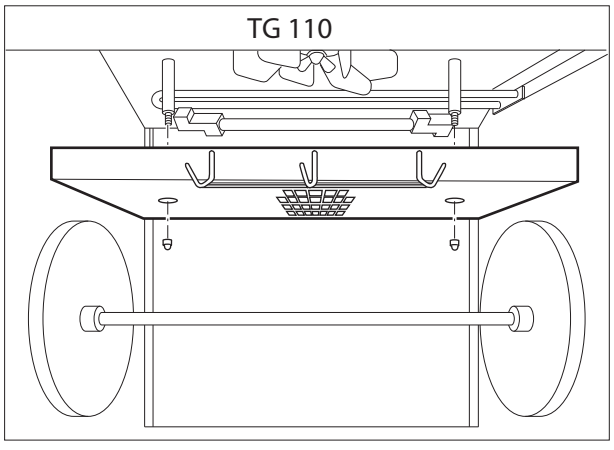


Figura 4.2

A ventoinha
Para retirar a ventoinha, solte a porca girando-a no sentido do movimento dos ponteiros do relógio (rosca esquerda). Ao montar a ventoinha, preste atenção ao colocá-la correctamente, com o lado liso da ventoinha que se encontra à volta do furo sobre o eixo.

5 AVARIAS E SERVIÇO - O QUE FAZER

Em caso de problemas verifique os seguintes pontos antes de consultar o seu fornecedor:

- Não há problemas de alimentação eléctrica (fusíveis e disjuntor no quadro)?
- O temporizador foi programado correctamente?
- Os interruptores de operação estão nas posições correctas?

Abaixo são descritas algumas avarias que você próprio poderá resolver:

Avaria: a lâmpada de quartzo está avariada
Solução: substituir a lâmpada (ver figura 5.1)

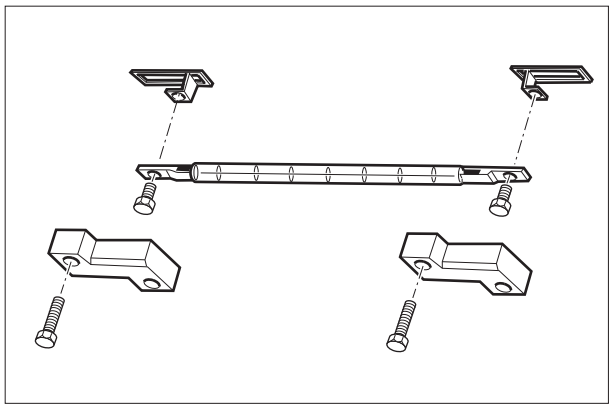


Figura 5.1

Tirar a ficha da tomada.

Não toque nas lâmpadas com as mãos! A humidade das suas mãos pode reduzir a vida das lâmpadas. Se tiver tocado numa lâmpada, pode remover a humidade com álcool quando a lâmpada estiver fria. Quando substituir a lâmpada de quartzo, use um pano limpo ou um lenço de papel. Siga as seguintes instruções:

1. Retire as coberturas de porcelana da lâmpada.
2. Desaperte os parafusos com os quais a lâmpada foi montada e tire a lâmpada.

3. Ajuste as faixas de fixação em metal, cortando um pedaço em ambos os lados (afim de obtermos o mesmo comprimento que na lâmpada usada).
4. Insira a lâmpada nova com a parte pintada de branco para cima. Quando fixar a lâmpada, segure-a nas faixas de metal para evitar que ela se danifique.
5. Coloque as coberturas de porcelana nos seus lugares.

Avaria: A ventoinha faz barulho
Solução: Limpar a grelha de ventilação, a chapa de protecção e a ventoinha

O barulho na ventoinha pode ser causado por uma chapa de protecção e/ou ventoinha sujas. Limpe a grelha de ventilação, a chapa de protecção e a ventoinha, seguindo as instruções do parágrafo 4.2.

Avaria: A porta está torcida
Solução: Endireitar a porta

Na parte superior do interior da porta encontram-se parafusos de regulação. Endireite a porta da seguinte maneira:

1. Abra a porta.
2. Apoie a porta em baixo, aliviando os parafusos de regulação da dobradiça superior dentro.
3. Endireite a porta, posicionando-a de maneira a que, quando esta estiver fechada, fique paralela à parte inferior.
4. Aperte os parafusos de regulação.

No caso de outras avarias, contacte o seu fornecedor Euro-Grill.

6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As especificações técnicas dos diferentes modelos da série TG da Euro-Grill estão resumidas na tabela abaixo.

Modelo	TG 110	TG 330	TG 550
dimensões			
largura	825 mm	985 mm	985 mm
profundidade	500 mm	800 mm	800 mm
altura	750 mm	1070 mm	2055 mm
peso			
bruto	87 kg	179 kg	336 kg
líquido	75 kg	153 kg	303 kg
instalação eléctrica			
tensão	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
potência	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
corrente nominal	11,4 A	14,5 A	28 A
ficha	norma CEE 16 A	norma CEE 16 A	norma CEE 32 A
comprimento do cabo	± 2,4 m	± 2,40 m	± 2,40 m
nível de ruído (no local de trabalho)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
acessórios standard	manual de instruções	manual de instruções	manual de instruções
	2 luvas	2 luvas	2 luvas
	4 espetos duplos	7 espetos duplos	14 espetos duplos
compartimento do grelhador			
comprimento útil do espeto	45 cm	60 cm	60 cm
capacidade	20 kg	42 kg	84 kg

7 ACESSÓRIOS E OPÇÕES

Para todos os modelos da Série TG de Euro-Grill que foram descritos neste manual, pode-se obter os seguintes acessórios:

- espetos duplos
- cestos de carne
- grelhas de frango
- espetos de peru
- tabuleiros de grelhar
- luvas
- recipientes de especiarias

Acessórios opcionais:

- Base móvel (C1) (só para o TG 110 e TG 330).

ANEXO 1

Indicação de tempos de cozedura, regulação de temperatura e uso de especiarias

Carne	Método de trabalho	Especiarias
frango	enfiar nos espetos	especiarias por dentro e por fora
asas	nos espetos ou em cestos (virar de vez em quando)	especiarias secas ou em molho
coxas	nos espetos ou em cestos (virar de vez em quando)	especiarias secas ou em molho
patas	nos espetos ou em cestos (virar de vez em quando)	especiarias secas ou em molho
pato	no cesto (recheio) (regar de vez em quando)	sal e pimenta ou especiarias, usar vários recheios
peru	espeto de peru (regar de vez em quando)	sal e pimenta ou várias especiarias, usar vários recheios
costeletas	frescas	molhos ou virar, vários sabores
rosbife	médio	especiarias secas
carne enrolada	em cestos	especiarias secas + molhos ou recheios
fiambre	espeto de peru (regar de vez em quando)	especiarias secas + cravo da Índia especial
salsicha para grelhar	pré-cozida	colorau
toucinho entremeado	num cesto com molho (virar a meio tempo)	em molho ou virar; começar com o couro para cima

Carne	Peso (kg)	Tempo de cozedura (minutos)	Temperatura de cozedura °C	Temperatura interior °C
frango	0,8-1,5	90-100	180	82
asas	2	30	250	82
coxas	1-1,5	30	250	85
patas	0,1-0,2	50-60	180	82
pato	1-1,6	80-90	180	85
peru	2,5-4,5	100-120	180	85
costeletas		30	250	75
rosbife	1,5-2,0	55	180	
carne enrolada	1-1,6	55	180	65
fiambre	3-4	120-140	180	65
salsicha para grelhar	1-1,5	25	250	90
toucinho entremeado	1,5-1	40	250	90

MODO DI IMPIEGO SERIE TG

Indice

1 INTRODUZIONE/INFORMAZIONI GENERALI 7-1
1.1 Informazioni generali 7-1
1.2 I vantaggi della cottura alla griglia 7-1
1.3 Descrizione del prodotto 7-1
1.3.1 Allestimento di serie 7-1
1.3.2 Descrizione delle diverse parti dell'Euro-Grill 7-1
1.4 Descrizione tecnica 7-1
1.5 Sicurezza, igiene e garanzia 7-2
1.5.1 Sicurezza 7-2
1.5.2 Igiene 7-3
1.5.3 Condizioni generali e garanzia 7-3

2 INSTALLAZIONE E USO 7-3
2.1 Imballaggio e istruzioni per il trasporto 7-3
2.2 Primo uso 7-3
2.3 Collocamento 7-4

3 USO E AZIONAMENTO 7-4
3.1 Uso delle spezie 7-4
3.2 Caricamento del Grill 7-5
3.2.1 Caricamento del Grill con gli spiedi 7-5
3.2.2 Caricamento del Grill con piastra di cottura (accessorio) 7-6
3.2.3 Caricamento del Grill con cestelli (accessorio) 7-6
3.2.4 Caricamento del Grill con lo spiedo per tacchino 7-6
3.2.5 Caricamento del Grill con rastrelliera (accessorio) 7-6
3.2.6 Caricamento del Grill con due accessori diversi 7-6
3.3 Il processo di cottura 7-7
3.3.1 Regolazione della temperatura 7-7
3.3.2 Tempi di cottura 7-7
3.4 Azionamento dell'Euro-Grill (vedi illustrazione A sulla copertina) 7-7
3.5 Estrazione dei prodotti cotti dal girarrosto 7-7
3.5.1 Estrazione degli spiedi 7-8
3.5.2 Estrazione delle piastre di cottura (accessorio) 7-8
3.5.3 Estrazione dei cestelli per la carne/della rastrelliera per polli (accessorio) 7-8
3.5.4 Estrazione dello spiedo per tacchino (accesorio) 7-8
3.6 Metodo di lavoro 7-8

4 PULIZIA E MANUTENZIONE 7-9
4.1 Manutenzione quotidiana 7-9
4.2 Manutenzione periodica 7-9

5 PROBLEMI DI SERVIZIO - COME PROCEDERE 7-10

6 CARATTERISTICHE TECNICHE 7-12

7 ACCESSORI E OPTIONAL 7-12

ALLEGATO 1 Direttive generali sui tempi di cottura, sulla regolazione della temperatura e uso delle spezie 7-13

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER UN FUTURO UTILIZZO!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Paesi-Bassi
E' consentito al cliente di fotcopiare le presenti instruzione per uso proprio.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni o infortuni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti direttive, o dall'aver ignorato le elementari misure di prudenza e accuratezza nell'effettuare manovre, controlli e interventi di manutenzione o riparazione, anche se non esplicitamente indicate nelle presenti istruzioni.

1 INTRODUZIONE/INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Informazioni generali

L'Euro-Grill vi consente di impiegare, in un unico apparecchio, diverse tecniche culinaire. Potrete così preparare saporite carni alla griglia, ma anche riscaldare i vostri piatti, lessarli, arrostirli, stufarli, gratinarli o abbrustolirli.
Seguendo le ns. istruzioni (Vedi allegato n. 1 pag. 13) avrete risultati assicurati, inoltre nelle mani di un professionista, l'Euro-Grill è l'apparecchio ideale per sperimentare e realizzare tutto ciò che la Vs. clientela vi richiede soddisfando così le varie esigenze individuali.

1.2 I vantaggi della cottura alla griglia

La vendita di prodotti pronti aumenta notevolmente il valore di questi ultimi. L'impiego dell'Euro-Grill è veramente molto semplice i tempi di cottura e le temperature sono predisposti in modo tale che piccole differenze non influiscano negativamente sul prodotto finale. Euro-Grill consente di seguire il processo di cottura in tutta la sua durata di modificare le condizioni di cottura durante l'intero processo.

1.3 Descrizione del prodotto

1.3.1 Allestimento di serie

Il vostro Euro-Grill è dotato dei seguenti accessori di serie:

- spiedi
- guanti da forno
- libretto di istruzioni

1.3.2 Descrizione delle diverse parti dell'Euro-Grill

VEDI PAGINE ILLUSTRATIVE ALL'INIZIO DEL LIBRETTO D'ISTRUZIONI!

Controllate quali illustrazioni si riferiscono al vostro Euro-Grill:

Illustrazione	Descrizione
1	grill TG 110 e TG 330
2	grill doppio TG 550
A	pannello di comando Grill Manuale

A pannello di comando Grill Manuale
A1 regolazione temperatura
A2 regolazione tempo
A3 commutatore principale

B accessori di serie
B1 cassetto raccogli-grasso

C accessori opzionali
C1 supporto mobile
(solo TG 110 e TG 330)

1.4 Descrizione tecnica

La cottura alla griglia è un sistema molto gustoso per preparare le carni di qualsiasi tipo. I Girarrosti Euro-Grill utilizzano come sistema di cottura una combi- nazione di radiazione diretta a raggi infrarossi e calore diffuso secondo il sistema della convezione. Il calore irradiato griglia la carne e la abbrustolisce, il calore convettivo invece, arrostisce la carne e la cuoce. Inoltre, un sistema di ventilazione brevettato contribuisce a diffondere il calore in modo uniforme, garantendo cosi perfetti risultati.

Se il processo di cottura viene interrotto mediante il commutatore del rotore (A3), si disinseriscono la resitenza e la lampada al quarzo dal lato azionamento lasciando accesa la lampada dal lato cliente. Il Grill è azionato da un motore con riduttore e non necessita di alcuna manutenzione.

I ventilatori assicurano una distribuzione regolare del calore e contribuiscono al raffreddamento delle pareti esterne del Grill. Nei Girarrosti Euro-Grill le fonti di calore si trovano nella parte superiore, evitan da così ogni problema di fumi di formazione di sporco. I vetri inoltre sono costruiti in modo tale da riflettere il calore, mantenendolo all'interno.

Nello scomparto scaldavivande, l'umidità dei prodotti è garantia da una corrente di aria calda ad elevato contenuto di umidità. In questo modo, i piatti potranno conservare la temperatura e la qualità desiderate per un tempo massimo di tre ore. Il ventilatore presente nello scomparto scaldavivande garantisce una diffusione omogenea del calore: anche in questo caso, la superficie interna dei vetri è dotata di uno strato che riflette il calore.

La lamiera che costituisce il Girarrosto è in acciaio inox (RVS 304 e RVS 430). Il cavo per la corrente è munito di spina CEE.

1.5 Sicurezza, igiene e garanzia

1.5.1 Sicurezza

Nel presente libretto uso sono riportati i seguenti pittogrammi di avvertimento:

Indica il rischio di infortunio o di ingenti danni materiali se non si osservano accuratamente le istruzioni d'uso fornite in questo libretto.

Presenza di tensione elettrica.

Pericolo di ustioni.

Sull'apparecchio vi sono degli adesivi (vedi figura 1.1) che indicano la presenza di superfici calde che potrebbero raggiungere alte temperature e si riferi scono in particolare ai vetri e la cassetto raccogli-grasso (B1).

Figura 1.1

Durante l'utilizzo del Girarrosto Euro-Grill è necessario rispettare le seguenti norme di sicurezza:

- Se dovete spostare il Grill disinserite prima la presa di corrente e lasciatelo raffreddare per almeno 10 minuti.
- Per spostarlo spingetelo lateralmente farendo pressione su un punto circa a meta dell'altezza totale. Prima di spostare il Euro-Grill svuotate il cassetto raccogli-grasso e il cassetto dell'acqua.
- Gli apparecchi forniti di ruote non sono adatti a superare ostacoli (es. gradini, soglie, ecc.) di altezza superiore a 4 cm.
- A causa del pericolo di cortocircuiti, il Girarrosto non è adatto ad essere posto all'esterno senza una speciale tettoia o comunque in ambienti troppo umidi.
- In relazione al rischo do croto circuito, non utilizzare idranti per pulire l'Euro-Grill. Si vedano le istruzioni per la pulizia al capitolo 4.
- Durante la cottura alla griglia, l'apparecchio, e in particolare lo sportello, il cassetto e la parte superiore possono raggiungere temperature molto elevate.
- Prima di posizionare o sostituire spiedi o altri accessori, fermare sempre il rotore del grill.

- Per un funzionamento corretto e per evitare pericolo d'incendio (dovuto al surriscaldamento) è necessario pulire il Grill regolarmente, inoltre è importante pulire la pala e la grata del ventilatore.

- Svuotate il cassetto del grasso dopo ogni cottura per evitare che il liquido debordi.

- Per ragioni di igiene, di isolamento dal colore a por avere a buona presa, utilizzare sempre i guanti prima di eseguire qualsiasi operazione sul Girarrosto caldo. I Guanti dovranno essere asciutti e privi di grassi; è possibile lavarli in lavatrice a 60 °C.

1.5.2 Igiene

La condizione igienica determina sempre in gran parte la qualità dei prodotti freschi; ciò vale anche per i prodotti cotti. Per evitare infezioni con batteri quali ad esempio la salmonella, è necessario fare attenzione soprattutto con pollo e tacchino crudi. Non si devono far entrare in contatto alimenti cotti con quelli crudi e nemmeno utilizzare per alimenti cotti attrezzi che sono stati usati per alimenti crudi.
Qualora abbiate toccato pollo o tacchino crudi con le mani o con utensili da cucina, lavatevi con cura le mani o gli utensili.

1.5.3 Condizioni generali e garanzia

Euro-Grill ha prestato particolare attenzione alla qualità dell'apparecchio e ne garantisce la buona qualità e il buon funzionamento.

Rivolgetevi al vostro fornitore per eventuali reclami, difetti o per ordinare gli accessori desiderati.

2 INSTALLAZIONE E USO

2.1 Imballaggio e istruzioni per il trasporto

L'Euro-Grill è imballato in una custodia di plastica dotata di angoli di protezione, coperta da una scatola di cartone. Tutti gli apparecchi sono sistemati su di un pallet di legno, sul quale è fissata la scatola per mezzo di fascette.

Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale d'imballaggio.

Tutti i materiali d'imballaggio utilizzati da Euro-Grill sono riciclabili.

2.2 Primo uso

- Sistemate gli scolagrasso nello scompartimento del Grill in modo da creare un piano inclinato verso l'interno (vedi figura 2.1).

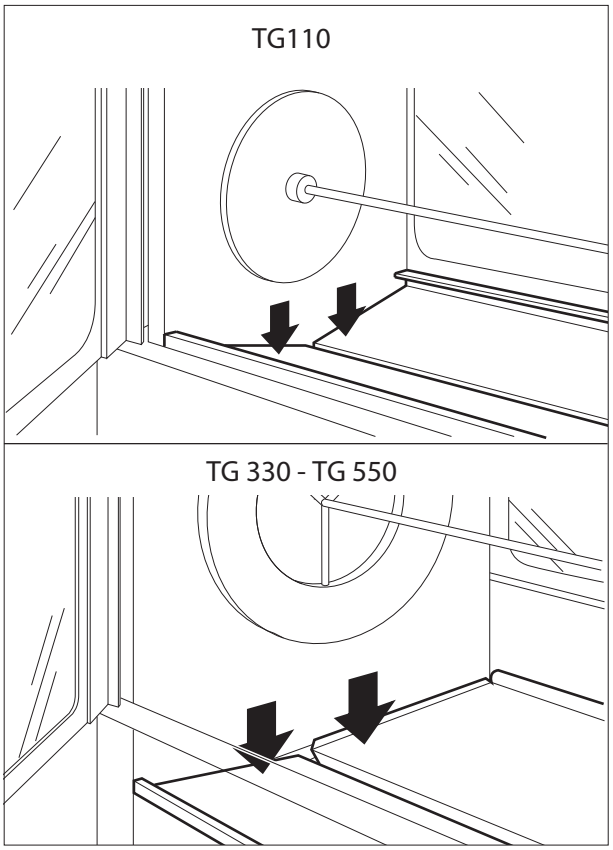


Figura 2.1

- Collocate gli spiedi nei fori del planetario (vedi figura 2.2).

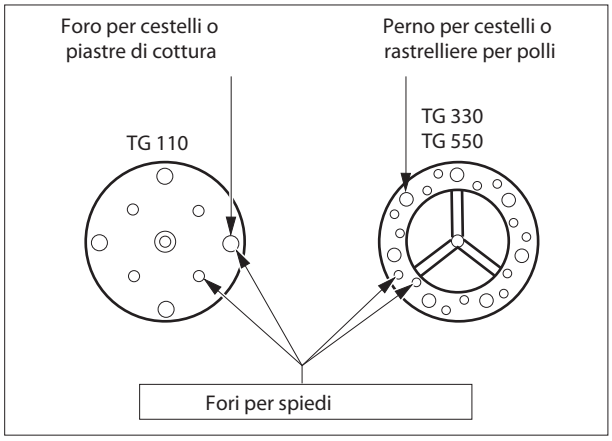


Figura 2.2

Prima di utilizzare il nuovo Euro-Grill, pulite bene l'interno di tutta la macchina con acqua saponata che scenderà nel cassetto del grasso che dovranno a loro volta essere puliti e svuotati dopo la pulizia del girarrosto. L'Euro-Grill è provvisto di una spina CEE che dovrà essere collegata alla giusta tensione. La presa a muro dovrà essere installata da un tecnico autorizzato. Si veda il capitolo 6 in relazione all'impianto elettrico necessario.
E'necessario riscaldare il Grill vuoto alla massima temperatura per 30 min. circa, ciò consentirà al Girarrosto di perdere l'odore di metallo tipico dei prodotti nuovi.

- Collegate la spina alla presa di corrente.
- Posizionate il regolatore della temperatura (A1) a 250 °C.
- Regolate il tempo di cottura a 30-45 min. (A2).
- Posizionate il commutatore principale (A3) su .

2.3 Collocamento

Per la vostra clientela l'arrostimento di alimenti nel negozio è sempre oggetto di enorme attenzione che si rinforza con lo sprigionarsi del profumo aromatico tipico dei prodotti arrostiti. Per questo è molto importante collocare il Girarrosto in un posto strategico tenedo conto dei seguenti fattori:

- I clienti devono poter seguire il processo di cottura.
- Il personale deve avere spazio sufficiente per utilizzare l'apparecchio.
- La distanza fra il lato di azionamento ed eventuali finestre in vetro o pareti in legno dovrà essere pari o superiore a 25 cm; lo stesso vale per il lato clienti.
- Durante la cottura, i vertri del Grill si riscaldano raggiungendo una temperatura di circa 140 °C, collocate quindi il Girarrosto in modo che i vetri stiano fuori dalla portata dei bambini.
- Qualora il Grill sia utilizzato all'interno del negozio, è possible posizionarlo sotto ad una cappa aspirante.

☞ Quando collocate il Girarrosto dovete SEMPRE tenere conto dell'accessibilità per le operazioni di manutenzione e assistenza.

3 USO E AZIONAMENTO

3.1 Uso delle spezie

Durante il processo di cottura, il sapore di carne fresca viene conservato ottimamente, L'aggiunta di erbe e spezie da ad ogni pialto crea invece un sapore caratteristico. Influenzando notevolmente i risultati finali. Anche la marinatura garantisce ottimi risultati (Vedi Allegato n. 1 pag. 13).

Ecco alcuni consigli generali per l'uso delle spezie:

1. Si consiglia di utilizzare le spezie per pollo e carne del vostro fornitore Euro-Grill. Sono inoltre disponibili miscele di spezie per cacciagione, agnello, maiale, vitello, selvaggina e pesce.
2. Condite i prodotti dai 30 min. ai 90 min. prima di cuocerli, questo perchè le spezie sottraggono umidità alla carne.
3. Non aggiungete grassi durante la cottura.
4. Usate preferibilmente prodotti freschi.

Non cuocere prodotti congelati; scongelare prima dell'uso.

5. Speziare i polli sia all'interno, sia all'esterno, utilizzando preferibilmente le nostre speciali spezie Euro-Grill.

E' consigliabile cuocere allo spiedo polli interi, in quanto essi si manterranno unti in modo ottimale, risultando perfettamente teneri a fine cottura.

3.2 Caricamento del Grill

Assicuratevi di caricare il girarrosto in modo regolare, abbiate cura di non far girare gli spiedi, i cestelli e le rastrelliere quando sono vuoti. Quando volete caricare il Grill con una quantità di polli inferiore alla capacità massima, utilizzate solo gli spiedi necessari per il numero di polli che volete cuocere, per risparmiare corrente e tempo di pulizia.

3.2.1 Caricamento del Grill con gli spiedi

Il Grill è fornito di serie con un assortimento di spiedi con cui si può arrostire senza dover fissare i polli con fermi e senza nemmeno legarli. Per collocare i polli sullo spiedo procedete come indicato qui sotto (si veda la figura 3.1).

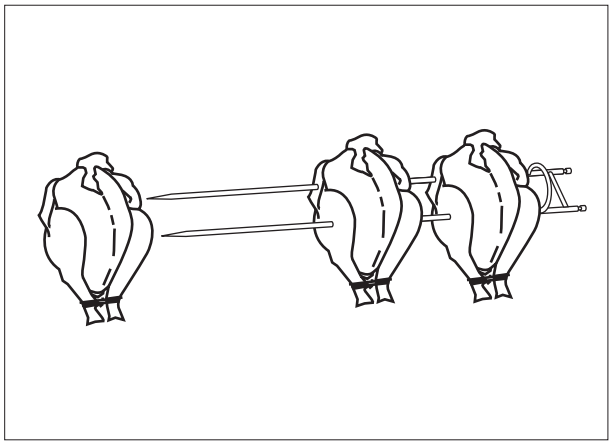


Figura 3.1

1. Spingete le punte dello spiedo contemporaneamente, una attraverso il petto all'altezza delle ali, e l'altra nelle cosce. Non dimenticate di passare lo spiedo anche attraverso le ali.
2. Assicuratevi che vi sia uno spazio libero tra i polli in modo tale che si possano abbrustulire uniformemente.
3. Infilate gli spiedi nel planetario assicurando. Vi che durante la cottura verso il pollo sia rivolto verso la clientela.
4. Infilate poi gli spiedi sul planetario avendo cura di inserire prima le punte in un disco (vedi figura 3.2) e poi l'altra estremità nei fori corrispondenti del disco opposto.

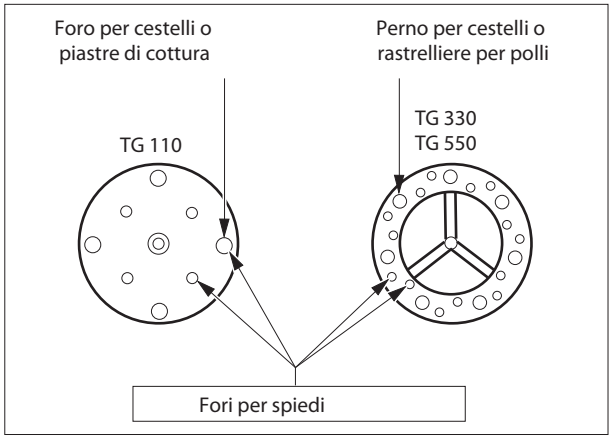


Figura 3.2

5. Per collocare gli altri spiedi nel Grill procedete così:

- Mettete il commutatore principale (A3) in posizione ; il planetario si inserisce. Fate ruotare il planetario del Girarrosto fino al punto in cui potete appendere facilmente lo spiedo.
- A questo punto portate il commutatore principale (A3) in posizione '0' per fermare il planetario e appendete lo spiedo.
- Ripetete questa operazione finchè il planetario del Grill sarà completo di tutti gli spiedi.

3.2.2 Caricamento del Grill con piastra di cottura (accessorio)

Quando volete usare le piastre di cottura caricatele nel Grill seguendo questa procedura:

1. Per le versioni TG 110:
   - Mettete gli estremi delle piastre negli appositi fori dei dischi (vedi figura 3.3).

   Per le versioni TG 330 e TG 550:
   - Appendete le piastre ai relativi perni (vedi figura 3.3).

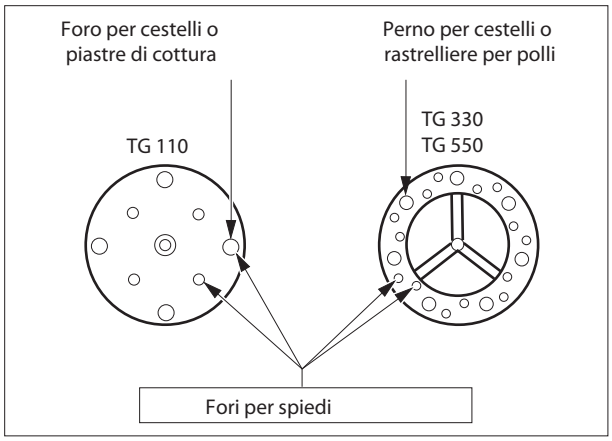


Figura 3.3

2. Sistemate i prodotti sulle piastre di cottura in modo che non possano cadere durante la cottura.

3.2.3 Caricamento del Grill con cestelli (accessorio)

Se utilizzate i cestelli sistemateli nel Grill in questo modo:

- Per le versioni TG 110: mettete gli estremi dei cestelli nei fori corrispondenti dei dischi (vedi figura 3.3).

- Per le versioni TG 330 e TG 550: appendete i cestelli sui perni dei dischi (vedi figura 3.3). Assicuratevi che i prodotti non sporgano dai cestelli e che questi ultimi siano bilanciati come peso.

3.2.4 Caricamento del Grill con lo spiedo per tacchino

Se volete utilizzare lo spiedo unico per tacchino seguite il seguente procedimento:

1. Collocate il fermo sullo spiedo.
2. Spiengete la punta dello spiedo attraverso il tacchino in direzione longitudinale.
3. Collocate l'altro fermo e spingeteli entrambi contro il tacchino.
4. Collocate il pezzo di cuscinetto.
5. Avvitate bene i due galletti.
6. Estraete dal Grill tutto il planetario.
7. Collocate lo spiedo nel Grill.

3.2.5 Caricamento del Grill con rastrelliera (accessorio)

Se volete utilizzare la rastrelliera seguite le istruzioni riportate nel paragrafo 3.2.3.

3.2.6 Caricamento del Grill con due accessori diversi

Se volete caricare il Grill con due accessori diversi (es. spiedi e cestelli) nello stesso tempo, dovete collocare un accessorio in meno rispetto al numero massimo; ed inoltre dovete aver cura di caricare gli accessori uguali consecutivamente, quindi:

Esempio
1 Spiedo + 2 Cestelli (le versioni TG 110:) di seguito.

3 Spiedi + 3 Cestelli (le versioni per TG 330, TG 550) di seguito.

Dopo ogni carica ruotate il planetario di almeno 1 giro per controllare che i prodotti possono ruotare nel grill senza trovare ostacoli.

Per ulteriori informazioni in relazione agli accessori, rivolgetevi al Vs. fornitore.

3.3 Il processo di cottura

Il processo di cottura deve aver luogo con gli sportelli del Grill chiusi; è quindi sconsigliato aprirli se non assolutamente necessario. E' possibile seguire perfettamente la cottura anche attraverso i vetri. Al termine della cottura alla griglia è possibile aprire gli sportelli, preferibilmente indossando i guanti.

Svuotate regolarmente il cassetto raccogli-grasso per evitare che debordi. Per facilitare questa operazione il cassetto del grasso è provisto di un foro si scolo.

3.3.1 Regolazione della temperatura

La temperarua ideale per arrostire le carni di tutti i tipi è quella compresa fra 160 °C e 190 °C.

3.3.2 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono da diversi fattori:

- La temperatura dell'ambiente in cui è posto il Grill, eventuali correnti d'aria fanno aumentare il tempo di cottura.
- La temperatura iniziale dei prodotti.
- La temperatura di cottura.
- La temperatura iniziale del Grill. E' necessario pre-riscaldare solo per la cottura del roast-beef.
- Il tipo di carne che si sta cuocendo (grassa o magra?).
- Il peso e la forma del prodotto: una carne densa con dimensioni compatte avrà bisogna di un tempo di cottura più prolungato rispetto ad un pezzo meno compatto.
- La quantità totale di carne che si cuoce: per una quantità maggiore è necessario un tempo di cottura più prolungato.
- Le richieste della clientela: preferisce la carne al sangue o ben cotta?

Non cuocete mai produtti surgelati.

Per un elenco completo vedi Allegato n. 1, pag. 13.

3.4 Azionamento dell'Euro-Grill (vedi illustrazione A sulla copertina)

Il Grill è dotato di un timer meccanico per regolare il tempo di cottura che terminerà automaticamente allo scadere dei minuti da voi impostati. Ecco come procedere:

1. Caricate il Grill come indicato nel paragrafo 3.2.
2. Chiudete lo sportello.
3. Selezionate la temperatura desiderata (A1).
4. Selezionate il tempo di cottura (A2).
5. Portate il commutatore principale (A3) in posizione .

3.5 Estrazione dei prodotti cotti dal girarrosto

La parte interna del Grill e i vetri, a fine cottura raggiungono alte temperature. Per questo, è necessario utilizzare sempre i guanti prima di estrarre gli spiedi o gli altri accessori.

3.5.1 Estrazione degli spiedi

Per togliere gli spiedi procedete come qui indicato (vedi figura 3.5):

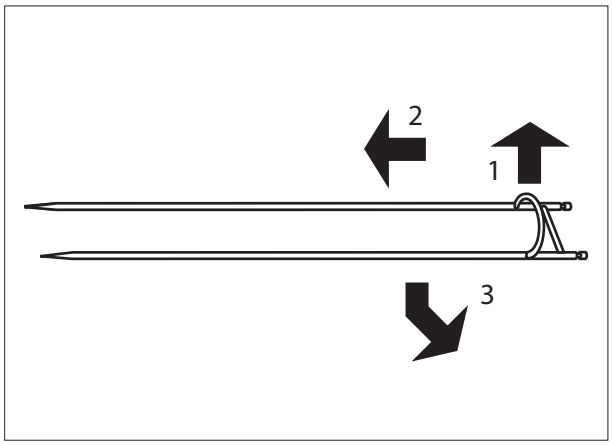


Figura 3.5

1. Afferrate bene lo spiedo.
2. Alzate la parte dello spiedo con il gancio e spostatelo verso le punte così da liberarlo.
3. Prendete lo spiedo dall' altra parte ed estraetelo dal Grill.
4. Rimuovete i prodotti sfilandoli uno ad uno.

3.5.2 Estrazione delle piastre di cottura (accessorio)

Procedete secondo quest'ordine:

1. Sollevate leggermente la placca da entrambi i lati.
2. Solo per TG 110:
   Spostate la placca di cottura verso il lato sinistro o destro del Grill così da liberarne un lato.
3. Spostate il lato libero verso di voi ed estraete la piastra di cottura dal Grill.

A seconda della quantità dei prodotti che si trovano sulla piastra è possibile che dobbiate svuotarla prima di poterla estrarre.

3.5.3 Estrazione dei cestelli per la carne/ della rastrelliera per polli (accessorio)

Per i Girarrosti modello TG 110 vale la stessa procedura descritta nel paragrafo 3.5.2. Per i modelli TG 330, TG 550 procedete come qui sotto indicato:

1. Sollevate leggermente il cestello da entrambi i lati.
2. Spostate uno dei lati verso di voi ed estraete il cestello dal Grill.

A seconda della quantità dei prodotti che si trovano sul cestello è possibile che dobbiate svuotarlo prima di estrarlo.

3.5.4 Estrazione dello spiedo per tacchino (accesorio)

Seguite questo procedimento:

1. Sollevate una parte dello spiedo (parte del pezzo di inserzione).
2. Spostate uno dei lati verso di voi ed estraete lo spiedo.

3.6 Metodo di lavoro

Per ottenere la massima efficienza, si consiglia di tenere in frigo un certo numero di spiedi o accessori già pronti: in tal modo non vi troverete impreparati nei momenti di massimo affollamento.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per garantire adeguate condizioni igieniche e un buono stato di manutenzione dell'Euro-Grill, è importante altenersi fin dall'inizio ad un programma di pulizia quotidiana.

Staccare la spina prima di qualsiasi operazione.

4.1 Manutenzione quotidiana

Si consiglia di pulire l'Euro-Grill quando è ancora tiepido, per poter eliminare con maggiore facilità i residui di cottura e il grasso. L'impiego di 'Fri-Jado Clean' vi consentirà di ottenere una pulizia ottimale.

'Fri-Jado clean' può causare irritazioni a pelli particolarmente sensibili; perciò quando lo utilizzate fate uso di guanti di gomma.

Lo scompartimento del Grill
Il planetario e i vassoi sul fondo si possono estrarre facilmente dal Grill, senza l'uso di attrezzi; collocatele in un grande acquaio con acqua calda e detersivo lasciandole una notte in ammollo prima di pulirle. Il cassetto del grasso si può svuotare allentando il rubinetto di cui è provvisto; a questo scopo aprite parzialmente il cassetto, svuotatelo e pulitelo con 'Fri-Jado clean' o acqua calda e un detersivo adatto.

Procedete allo stesso modo alla pulizia interna del girarrosto, e al termine delle operazioni asciugatela con cura. Assicuratevi che nel girarrosto non rimangano residui di detersivo.

Parte esterna
Potete pulirla con acqua calda, detersivo e una spazzola o una spugna. E' assolutamente sconsigliato l'uso di una paglietta perchè nei graffi che si potrebbero produrre si depositerebbe dello sporco. Al termine delle operazioni di pulizia, asciugare con un panno.

La presenza di umidità nella parte dove si trova l'impianto elettrico può causare un cor-to circuito. Assicuratevi che non entri acqua nel Grill attraverso le grate di ventilazione poste sulla parte superiore dell'Euro-Grill. Non utilizzate idropulitrici.

Coprendo i vassoi sul fondo con carta stagnola abbrevierete i tempi di pulizia.

La console di comando può essere pulita esclusivamente con un panno umido. I vetri possono essere puliti con 'Fri-Jado clean' o acqua calda saponata, lasciando possibilmente gli sportelli del Grill aperti durante la notte. E' importante che i clienti possano vedere il processo di cottura, per questo tenete sempre i vetri ben puliti, ripassandoli regolarmente con un panno umido.

4.2 Manutenzione periodica

Staccare la spina prima di qualsiasi operazione.

Lampade al quarzo
Nella parte superiore del Girarrosto si trovano le lampade al quarzo per l'illuminazione ed il riscaldamento del vostro Girarrosto. Controllatele tutte le settimane, se sono sporche potete pulirle con un panno imbevuto di alcool avendo cura di lasciarle raffreddare prima di pulirle.

Non toccare le lampade con le mani.

Grata, pannello e pale del ventilatore
TG 330 e TG 550:
E' necessario pulire almeno ogni tre mesi la grata, il pannello e le pale del ventilatore, che si trovano nella parte superiore del Girarrosto. Se non si compie questa operazione regolarmente e aumenterà il tempo di cottura e il grill potrebbe surriscaldarsi.

La grata di ventilazione è rimovibile svitando i galletti (vedi figura 4.1). Al di sopra della grata si trova il pannello del ventilatore e dietro ad essa due pale. Si può rimuovere il pannello rimuovendo il galletto ed alzandolo poi dai perni.

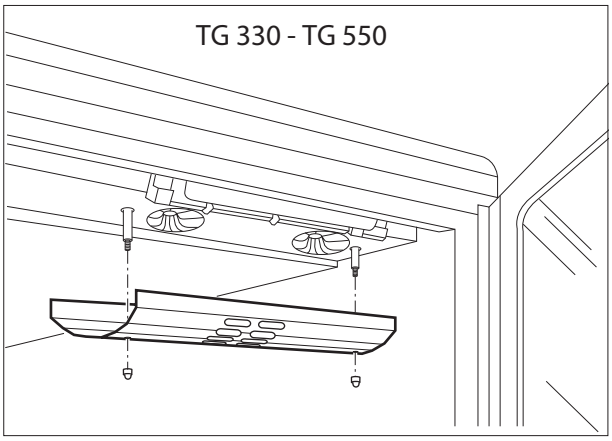


Figura 4.1

TG 110:
Occorre pulire la grata e le pale del ventilatore che si trovano nella parte superiore del Grill ogni tre settimane, così da assicurare al Grill una ventilazione ottimale . Se la pulizia verrà trascurata, il tempo di cottura aumenterà. La grata di ventilazione è rimovibile dopo aver svitato i due galletti (vedi figura 4.2). Dietro alla griglia è posizionata la pala del ventilatore.

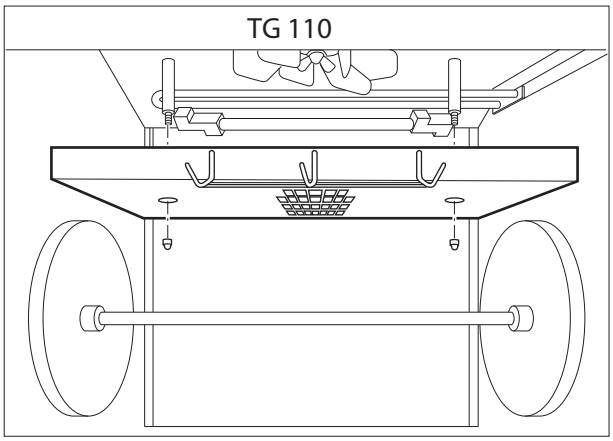


Figura 4.2

Le pale del ventilatore
Potete rimuovere le pala del ventilatore svitando il galletto sulla pala in senso orario. Rimontandolo abbiate cura di montare la parte piana nel foro della pala sopra l'asse del ventilatore.

5 PROBLEMI DI SERVIZIO - COME PROCEDERE

Prima di consultare il fornitore o il servizio di assistenza, se il Grill non funziona bene, potete controllare i seguenti punti:

- L'alimentazione e'in ordine (controllare i fusibili e l'interruttore generale nell'armadietto del contatore)?
- L'orologio digitale e'stato programmato correttamente?
- I commutatori di comando si trovano nella posizione giusta?

Ecco come risolvere alcuni problemi:

Poblema: la lampada al quarzo è guasta
Soluzione: sostituire la lampada
(vedi figura 5.1)

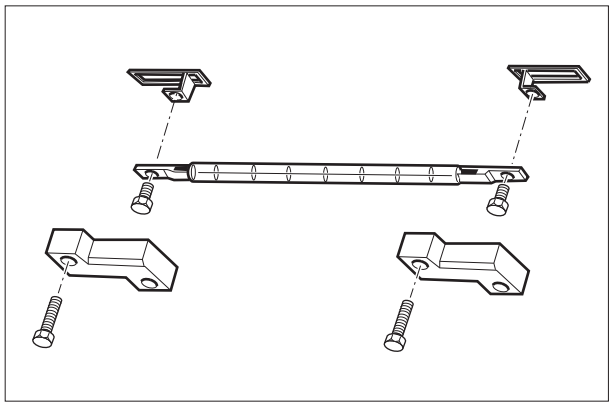


Figura 5.1

Staccare la spina prima di qualsiasi operazione.

Non toccate la lampada con le mani, potete abbreviarne la durata! Eliminate eventuale umidità dalla lampada con alcool, una volta che questa si sia raffreddata. Quando dovete sostituirla per

prenderla usate uno strofinaccio pulito e procedete come qui descritto:

1. Rimuovete la copertura di porcellana dalla lampada.
2. Svitate i due bulloni che reggono la lampada e rimuovetela.
3. Tagliate le due striscie di collegamento in metallo della lampada nuova alla misura giusta (per farlo sovrapponetela alla vecchia).
4. Collocate la nuova lampada con la parte dipinta di bianco rivolta verso l'alto. Fissandola tenete bene le striscie di metallo per evitare di danneggiare la lampada.
5. Rimontate le coperture di porcellana.

Problema: il ventilatore fa rumore
Soluzione: pulizia della grata, del pannello e delle pale del ventilatore

Se il motore del ventilatore fa rumore, questo può essere causato dal fatto che il pannello ole pale del ventilatore sono incrostate di grasso, quindi pulitele come indicato nel paragrafo 4.2.

Problema: lo sportello è storto o non chiude bene
Soluzione: sitemazione della porta

All'interno dello sportello si trova nella parte superiore una vite che servirà per sistemare lo procedendo come qui indicato:

1. Aprite lo sportello.
2. Sostenendo lo sportello dalla parte inferiore, svitate le viti della piastra del cardine dentro di un giro.
3. Collocate lo sportello nella posizione giusta in modo tale che la parte inferiore, in posizione chiusa, sia parallela alla linea inferiore del Girarrosto.
4. Riavvitate le viti.

Nel caso di problemi diversi, potete rivolgervi al vostro fornitore Euro-Grill.

6 CARATTERISTICHE TECNICHE

Le caratteristiche tecniche dei diversi modelli Eurogrill della serie TG sono riportati in questo elenco.

Modello	TG 110	TG 330	TG 550
misure			
larghezza	825mm	985 mm	985 mm
profondità	500 mm	800 mm	800 mm
altezza	750 mm	1070 mm	2055 mm
peso			
lordo	87 kg	179 kg	336 kg
netto	75 kg	153 kg	303 kg
impianto elettrico			
alimentazione	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
potenza	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
corrente max. nominale	11,4 A	14,5 A	28 A
spina	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
lunghezza cavo	circa 2,4 m	circa 2,40 m	circa 2,40 m
emissione sonora	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
accessori di serie	istruzioni per l'uso	istruzioni per l'uso	istruzioni per l'uso
	2 guanti per il forno	2 guanti per il forno	2 guanti per il forno
	4 Spiedi doppi	7 spiedi doppi	14 spiedi doppi
scomparto del Grill			
lunghezza spiedo	45 cm	60 cm	60 cm
capacità	20 kg	42 kg	84 kg

7 ACCESSORI E OPTIONAL

Per tutti i modelli descritti in questo libretto d'istruzioni sono disponibili i seguenti accessori:

- spiedi doppi
- cestelli per la carne
- rastrelliere per pollo
- spiedi per tacchino
- piastre di cottura
- guanti per il forno
- spargispezie

Accessori opzionali:

- Telaio con ruote (C1) (soltanto per TG 110 e TG 330).

ALLEGATO 1

Direttive generali sui tempi di cottura, sulla regolazione della temperatura e uso delle spezie

Tipo di carne	Metodo di cottura	Spezie
pollo	spiedo	spezie all'interno ed esterno del pollo
ali	spiedo o cestello (girare di tanto in tanto)	spezie o marinatura
cosce di volatili	spiedo o cestello (girare di tanto in tanto)	spezie o marinatura
cosce	spiedo o cestello (girare di tanto in tanto)	spezie o marinatura
anatra	cestello (ungere di tanto in tanto)	sale, pepe o spezie speciali o ripieno
tacchino	spiedo per tacchino (ungere di tanto in tanto)	sale, pepe o spezie speciali o ripieno
costine	fresco	marinatura
roastbeef	media cottura	spezie
arrosto	nei cestelli	spezie o marinatura o ripieno
prosciutto	spiedo per tacchino (ungere di tanto in tanto)	spezie + garofano speciale
salsiccia	precotto	peperoncino
pancetta	marinatura nel cestello (girarc a metá cottura)	marinatura; iniziare con la cotenna verso l'alto

Tipo di carne	Peso (kg)	Tempo di cottura	Temp. consigliata °C	Temp. interna °C
pollo	0,8-1,5	90-100	180	82
ali	2	30	250	82
cosce di volatili	1-1,5	30	250	85
cosce	0,1-0,2	50-60	180	82
anatra	1-1,6	80-90	180	85
tacchino	2,5-4,5	100-120	180	85
costine		30	250	75
roastbeef	1,5-2,0	55	180	
arrosto	1-1,6	55	180	65
prosciutto	3-4	120-140	180	65
salsiccia	1-1,5	25	250	90
pancetta	0,5-1	40	250	90

BRUKERVEILEDNING FOR TG-SERIEN

Innhold

1 INNLEDNING/GENERELT 8-1
1.1 Generelt 8-1
1.2 Fordeler ved grilling 8-1
1.3 Beskrivelse av produktet 8-1
1.3.1 Standardutstyr 8-1
1.3.2 Beskrivelse av de ulike delene av Euro-Grillen 8-1
1.4 Teknisk beskrivelse 8-1
1.5 Sikkerhet, hygiene og garanti 8-2
1.5.1 Sikkerhet 8-2
1.5.2 Hygiene 8-3
1.5.3 Generelle betingelser og garanti 8-3

2 INSTALLASJON OG FØRSTEGANGS BRUK 8-3
2.1 Krav til emballasje og transport 8-3
2.2 Førstegangs bruk 8-3
2.3 Plassering 8-4

3 DRIFT OG BRUK 8-4
3.1 Urter og krydder 8-4
3.2 Fylling av grillen 8-4
3.2.1 Fylle grillen med spidd 8-5
3.2.2 Fylle grillen med stekeplater (tilbehør) 8-5
3.2.3 Fylle grillen med kjøttkurver (tilbehør) 8-5
3.2.4 Fylle grillen med kalkunspidd (tilbehør) 8-6
3.2.5 Fylle grillen med kyllingstativ (tilbehør) 8-6
3.2.6 Fylle grillen med to ulike typer tilbehør 8-6
3.3 Grillingen 8-6
3.3.1 Temperaturinnstilling 8-6
3.3.2 Grilltider 8-6
3.4 Drift av Euro-Grillen (se illustrasjon A på omslaget) 8-7
3.5 Ta kjøttvarer ut av grillen 8-7
3.5.1 Ta ut spidd 8-7
3.5.2 Ta ut stekeplatene (tilbehør) 8-7
3.5.3 Ta ut kjøttkurvene/ kyllingstativene (tilbehør) 8-8
3.5.4 Ta ut kalkunspiddet (tilbehør) 8-8
3.6 Arbeidsmetode 8-8

4 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD 8-8
4.1 Daglig vedlikehold 8-8
4.2 Regelmessig vedlikehold 8-9

5 FEIL OG REPARASJONERSLIK GÅR DU FRAM 8-10

6 TEKNISKE SPESIFIKASJONER 8-11

7 TILBEHØR OG TILLEGGSUTSTYR 8-11

TILLEGG 1 Retningslinjer for grilltid, temperaturinnstilling og bruk av urter og krydder. 8-12

OPPBEVAR VEILEDNINGEN FOR SENERE BRUK!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Nederland
Kundene har tillatelse til å kopiere denne bruksanvisningen til egen bruk.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som måtte oppstå fordi denne veiledningen ikke er blitt fulgt, eller på grunn av mangl ende omtanke eller presisjon ved montering, drift, vedlikehold eller reparasjon, selv om dette ikke er eksplisitt nevnt i denne håndboken.

1 INNLEDNING/GENERELT

1.1 Generelt

Med Euro-Grillen har mange ulike matlagingsteknikker blitt kombinert i ett apparat. Grillete kjøttprodukter blir svært velsmakende med Euro-Grillen, men den kan brukes til mye mer enn å grille: oppvarming av mat, steking eller gratinering. Hvis du holder deg til de velutprøvde tipsene i veiledningen (se Tillegg 1, side 12), vil du alltid være sikret et godt resultat. I hendene på profesjonelle brukere er Euro-Grillen derfor et ideelt apparat for eksperimentering. Du kan tilpasse Euro-Grillen fullstendig etter dine individuelle behov.

1.2 Fordeler ved grilling

Salg av ferdigmat øker verdien av et produkt, i den forstand at omsetningen øker. Det er svært enkelt å bruke Euro-Grillen. Grilltid og -temperatur bestemmes på en slik måte at små forskjeller ikke vil virke negativt inn på det endelige produktet. Grillprosessen kan overvåkes hele tiden, og innstillingene kan endres når som helst under hele prosessen.

1.3 Beskrivelse av produktet

1.3.1 Standardutstyr

Euro-Grillen leveres med følgende standardutstyr:

- spidd
- grillvotter
- brukerhåndbok

1.3.2 Beskrivelse av de ulike delene av Euro-Grillen

BRETT UT OMSLAGET PÅ BRUKERHÅNDBOKA!

Sjekk hvilke illustrasjoner som gjelder din Euro-Grill-modell:

Figur	Beskrivelse
1	grill TG 110 og TG 330
2	dobbel grill TG 550
A	bryterpanel for manuell grill

A bryterpanel for manuell grill
A1 temperaturinnstilling
A2 tidsinnstilling
A3 hovedbryter

B standardutstyr
B1 fettskuff for grill

C tilleggsutstyr
C1 ramme med hjul (kun TG 110 og TG 330)

1.4 Teknisk beskrivelse

Grilling er en tilberedingsmetode som gjør kjøttet svært velsmakende. Euro-Grillen gjør bruk av en kombinasjon av direkte infrarød stråling og konveksjonsvarme. Strålingen bruner kjøttet og danner en sprø stekeskorpe. Konveksjonsvarmen gjennomsteker det. Dette kompletteres med et oppfinnsomt, patentert ventilasjonssystem. På denne måten gir Euro-Grillen alltid perfekt resultat.

Når du stopper grillingen ved å vri på rotorbryteren (A3), slår varme-elementene og kvartslampen på serveringssiden seg av. Kvartslampen på kundesiden lyser hele tiden mens grillingen pågår. Grillen drives av en vedlikeholdsfri motor med reduksjonsgir.

Viftene gir jevn varmefordeling, samtidig som de kjøler ned ytterveggene av grillen. Siden varmekildene befinner seg på toppen av grillen, utvikler det seg minimalt med røyk og annen forurensing.

Et varmereflekterende belegg på innsiden av vinduene sørger for at varmen blir værende inne i grillen.

I varmeskapet holdes produktene saftige ved hjelp av en varm luftstrøm med høy fuktighet. Matvarer som oppbevares i varmeskapet, bevarer ønsket temperatur og kvalitet i opp til tre timer. Viften i varmeskapet gir jevn varmefordeling. Også her er innsiden av vinduene dekket med et varmereflekterende belegg.

Metallrammen er av rustfritt stål (RVS 304 og RVS 430). Den elektriske kabelen er utstyrt med CEE-plugg.

1.5 Sikkerhet, hygiene og garanti

1.5.1 Sikkerhet

I denne håndboken brukes følgende advarselssymboler:

Angir mulig personskade eller omfattende materiell skade hvis instruksene i denne håndboken ikke følges nøye.

Elektrisk spenning.

Forbrenningsfare.

Utstyret er påklistret et varselmerke som advarer mot varme flater (se figur 1.1). Det er spesielt vinduene og fettskuffen (B1) som kan nå opp i høye temperaturer.

Figur 1.1

Følgende sikkerhetsregler bør overholdes ved bruk av Euro-Grillen:

- Når du flytter Euro-Grillen, må du først slå av strømmen ved å trekke støpslet ut av stikkontakten og la utstyret kjøle seg ned i minst 10 minutter.
- Skal du flytte en Euro-Grill montert på understell med hjul, bør du skyve mot en av sidene, ca. halveis fra toppen. Du må først tømme fettskuff og vannskuff.
- Utstyr med påmonterte hjul kan ikke forsere hindringer (fortau, trappetrinn o.l.) som er høyere enn 4 centimeter.
- På grunn av faren for kortslutning, bør ikke Euro-Grillen brukes i et fuktig miljø.
- På grunn av faren for kortslutning, må det ikke brukes vannslange ved rengjøring av Euro-Grillen. Kapittel 4 gir veiledning for rengjøring.
- Utstyret kan bli svært varmt når grillingen pågår, spesielt døren, skuffen og toppdekslet.
- Når spidd eller annet tilbehør skal monteres eller skiftes ut, må grill-rotoren først stoppes.
- Rengjør grillen regelmessig for å sikre at det fungerer som det skal, og forhindre brannfare (ved overoppheting). Spesielt viftedekslet og vifteb ladene bør rengjøres regelmessig.
- På grunn av faren for at fettskuffen kan renne over, må denne tømmes jevnlig.
- Med henblikk på hygiene, bør de varmeisolerende ovnhanskene være tørre og fettfrie når de brukes. Grillvottene kan vaskes i vaskemaskin på 60 °C.

1.5.2 Hygiene

Kvaliteten på et ferskt produkt er alltid delvis avhengig av hygieniske forhold. Dette gjelder spesielt for grillmat. På grunn av faren for overføring av salmonella-bakterier, bør du passe på at ferdiggrillete produkter, spesielt kyllig og kalkun, ikke kommer i kontakt med råvarer. Det bør også alltid unngås kontakt mellom grillete produkter og hender eller redskap som har vært i kontakt med rått kylling- eller kalkunkjøtt. Hvis hender og/eller redskap har vært i kontakt med rått kylling- eller kalkunkjøtt, bør hender og redskap rengjøres grundig.

1.5.3 Generelle betingelser og garanti

Euro-Grill har viet kvaliteten stor oppmerksomhet og garanterer at utstyret er velegnet og fungerer godt.

Ta kontakt med leverandøren hvis du vil framsette en klage eller anmodning, hvis du vil melde fra om mangelfull levering, eller hvis du vil bestille tilleggsutstyr.

2 INSTALLASJON OG FØRSTEGANGS BRUK

2.1 Krav til emballasje og transport

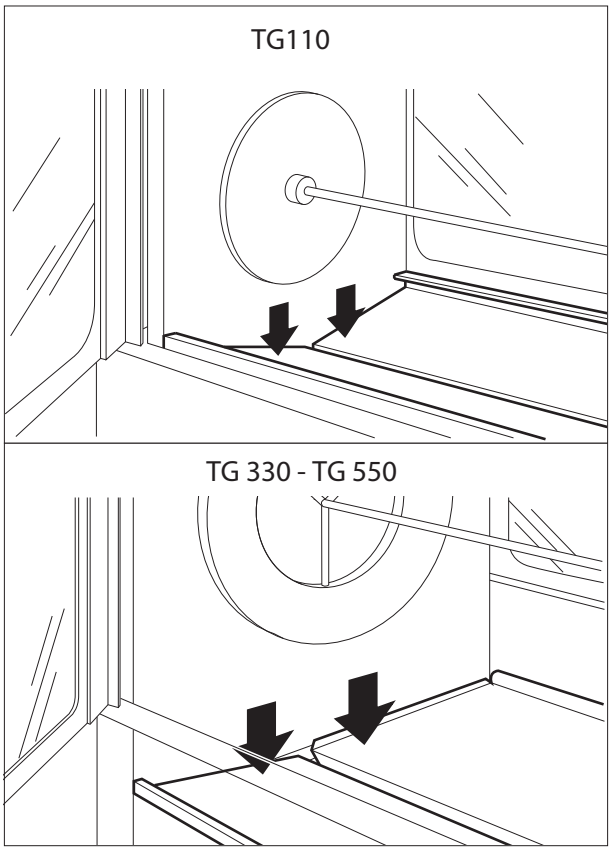
Euro-Grillen pakkes først i en plastbeholder med hjørneforsterkninger, deretter i en pappkartong. Alt utstyr er montert på en trepalle. To reimer fester kartongen til pallen.

Fjern all annen emballasje fra utstyret.

All emballasje fra Euro-Grill kan gjenbrukes.

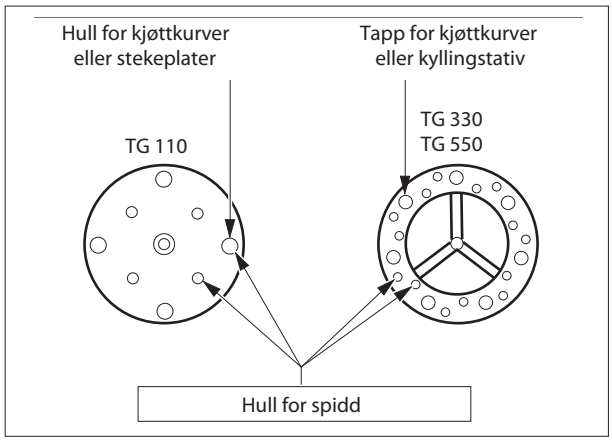
2.2 Førstegangs bruk

- Finn bunnplaten i grill-delen (se figur 2.1).



Figur 2.1

- Plasser spiddene i rotorskivene (se figur 2.2).



Figur 2.2

Før du bruker Euro-Grillen for første gang, bør du rengjøre den grundig på innsiden med såpe. Såpevannet renner ned i fettskuffen som etter rengjøring av grillen bør tømmes og rengjøres. Euro-Grillen er utstyrt med en CEE-plugg og må koples til riktig spenning. Stikkontakten bør installeres av en kvalifisert tekniker. Du kan lese om de nødvendige elektriske installasjonene i kapittel 6, Tekniske spesifikasjoner. Slå den tomme Euro-grillen på, og la stå på høyeste temperatur i minst en halv time slik at den blir gjennomvarm. Da vil metall-lukten som frigjøres ved førstegangs bruk, forsvinne.

- Stikk støpslet i stikkontakten.
- Still inn temperaturen (A1) på 250 °C.
- Still inn tiden (A2) på 30 - 40 minutter.
- Slå hovedbryteren (A3) på .

2.3 Plassering

Grilling tiltrekker kunder. Den deilige aromaen fra grillproduktene øker denne effekten. Blant annet av denne grunn er det svært viktig å plassere Euro-Grillen strategisk riktig. Følgende faktorer er viktige:

- Kundene må kunne følge med på grillingen.
- Personalet må ha nok plass til å bruke utstyret.
- Avstanden mellom serveringssiden og eventuelle glassvinduer eller trevegger bør være minst 25 cm. Det samme gjelder for kundesiden.
- Når grillingen pågår, blir vinduene i grillen ekstremt varme (140 °C). Ved montering av grillen må man derfor passe på at vinduene plasseres utenfor rekkevidde for barn.
- Ved innendørs bruk kan Euro-Grillen plasseres under en kjøkkenvifte.

Når du plasserer utstyret, bør du også tenke på tilkomstmuligheter for vedlikehold og reparasjon.

3 DRIFT OG BRUK

3.1 Urter og krydder

Ved grilling bevares smaken av ferskt kjøtt og fersk fisk på sitt beste. Tilføring av urter og krydder har mye å si for det endelige resultatet. Marinering garanterer også et velsmakende produkt (se også Tillegg 1, side 12).

Et par retningslinjer for bruk av urter og krydder:

1. Bruk helst de spesielle krydder- og urteblandingene for kylling- og kjøttretter som du får kjøpt hos Euro-Grill-forhandleren. Det fins også spesielle urte- og krydderblandinger for fjærfe, lam, svinekjøtt, oksekjøtt, vilt og fisk. Spør forhandleren.
2. Produktene som skal grilles må kryddes tørt. Fordi krydderiene trekker bort fukt fra kjøttet, må produktene krydderes minimalt en halv time og maksimal annen og en halv time før grilling.
3. Ikke bruk olje eller fett ved grilling.
4. Det er best å bruke ferske matvarer til grilling.

Ikke grill frosne matvarer. Dypfryste varer må tines først.

5. Krydre kylling på innsiden og utsiden med våre spesielle grill-krydder.

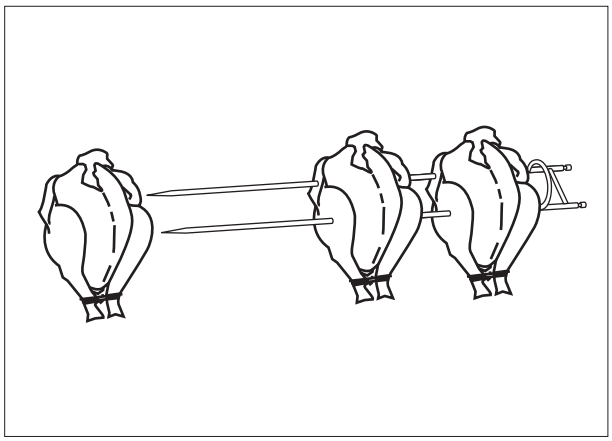
Når du griller hele kyllinger, er det lurt å fordele dem jevnt på de ulike spiddene. Da drypper kyllingene fett på hverandre, og kjøttet blir garantert mørt.

3.2 Fylling av grillen

Når du fyller grillen, må du passe på å fordele matvarene jevnt. Ikke la noen spidd kurver, kyllingstativ, o.l. være tomme. På denne måten an du spare energi og redusere rengjøringstiden.

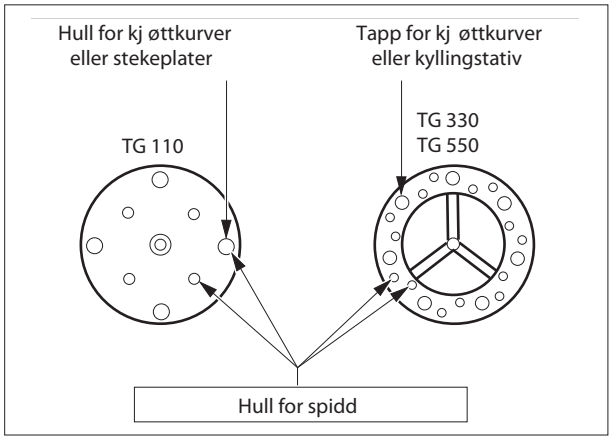
3.2.1 Fylle grillen med spidd

Grillen leveres som standard med ett sett spidd som kan brukes uten spiddklemmer. Slik trær du kylling og annen fugl inn på spiddet (se figur 3.1):



Figur 3.1

1. Stikk den ene spissen av spiddet gjennom fuglebrystet, i nærheten av vingen. Skyv den andre spissen gjennom låret. Ikke glem å feste vingene samtidig.
2. La det være litt åpent rom mellom kyllingene, slik at de brunes jevnt over det hele.
3. Sett spiddene i rotorskivene slik at kyllingbrystene vender ut mot kundene under grillingen.
4. Skyv spissene på spiddene inn i riktige hull i rotorskiven (se figur 3.2). Stikk den andre enden inn i de tilsvarende hullene på den motstående skiven.



Figur 3.2

5. Slik monterer du de andre spiddene i grillen:

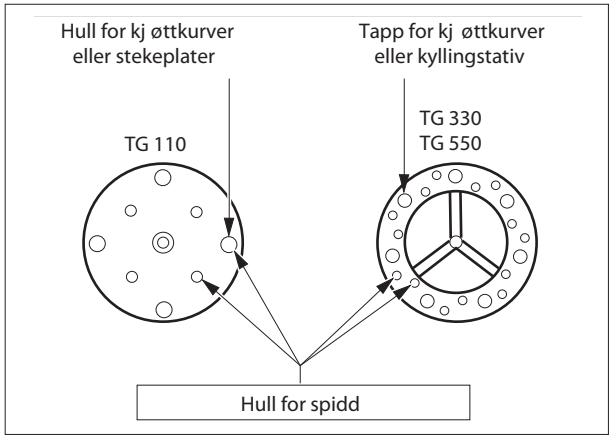
- Slå hovedbryteren (A3) på ; og rotoren begynner å gå rundt. La rotoren gå rundt inntil du lett kan montere det neste spiddet.
- Slå hovedbryteren (A3) på '0' for å stoppe rotoren.
- Gjenta prosedyren inntil grillen er full.

3.2.2 Fylle grillen med stekeplater (tilbehør)

Når du bruker stekeplater, går du fram slik:

1. For TG 110:
   - Skyv endene av stekeplatene inn i de riktige hullene i rotorskivene (se figur 3.3).

   For TG 330 og TG 550:
   - Heng stekeplatene fra de riktige tappene (se figur 3.3).



Figur 3.3

2. Fyll stekeplatene slik at produktene ikke kan falle ut under grilling.

3.2.3 Fylle grillen med kjøttkurver (tilbehør)

Når du bruker kjøttkurver, går du fram slik:

- På TG 110 skyver du enden av kjøttkurvene inn i riktig hull i rotorskivene (se figur 3.3).

- På TG 330 og TG 550 henger du kjøttkurvene fra de riktige tappene (se figur 3.3).
  Når du fyller grillen med kurver, må du passe på å fordele dem jevnt i hele grillen, og at det ikke stikker noen kjøttstykker ut av kurvene.

3.2.4 Fylle grillen med kalkunspidd (tilbehør)

Når du bruker kalkunspidd, går du fram slik:

1. Sett en spiddklemme på kalkunspiddet.
2. Træ spiddet gjennom kalkunen på langs.
3. Sett på den andre spiddklemmen og skyv begge klemmene inn i kalkunen.
4. Sett på holdningsstykket.
5. Fest vingemutrene godt.
6. Fjern rotorskiven og dreietappen.
7. Plasser kalkunspiddet i grillen.

3.2.5 Fylle grillen med kyllingstativ (tilbehør)

Når du bruker kyllingstativ, kan du bruke samme prinsipp som i 3.2.3.

3.2.6 Fylle grillen med to ulike typer tilbehør

Hvis du vil fylle grillen med to ulike typer tilbehør samtidig, bør du alltid sette inn én innretning mindre i rotoren enn hva som er mulig.
Tilbehør av samme type bør plasseres etter hverandre.

For eksempel
For TG 110:
1 spidd + 2 kurver etter hverandre

For TG 330/TG 550:
3 spidd + 3 kurver etter hverandre

Når du har fylt rotoren, må du alltid la den gå rundt minst en gang for å sjekke at produktene går rundt uten hindring.

Hvis du trenger informasjon eller dokumentasjon om tilbehør, kan du ta kontakt med leverandøren.

3.3 Grillingen

Dørene bør være lukket under grillingen, og det er tilrådelig å ikke åpne dørene unødvendig mens grillingen pågår. Når grillingen er ferdig, kan dørene åpnes, helst med grillvotter.

Tøm fettskuffen regelmessig for å hindre at den renner over. Fettskuffen er utstyrt med avløp for dette formålet.

3.3.1 Temperaturinnstilling

Alle typer kjøtt grilles best ved temperaturer mellom 160 °C og 190 °C.

3.3.2 Grilltider

Grilltiden er avhengig av en lang rekke faktorer:

- Omgivelsestemperatur og trekk i umiddelbar nærhet av grillen.
- Utgangstemperaturen i grillen. Dette kan variere. Det er ikke nødvendig med forvarming, unntatt for oksestek.
- Grilltemperaturen.
- Utgangstemperaturen til produktet.
- Kjøtt-typen. Fett eller magert?
- Produktets vekt og form. Et tungt produkt med kompakte dimensjoner vil måtte grilles lengre enn et lett og mindre kompakt produkt.
- Den total kjøttmengden som grilles om gangen. Jo mer kjøtt, jo lengre tid/jo mindre kjøtt, jo kortere tid.
- Dine ønsker. Vil du ha gjennomstekt kjøtt eller nesten gjennomstekt kjøtt?

Ikke grill frosne matvarer. Dypryste produkter må tines først.

Du finner en full oversikt i Tillegg 1, side 12.

3.4 Drift av Euro-Grillen (se illustrasjon A på omslaget)

Den manuelle grillen har et mekanisk ur som brukes til å stille inn grill-tiden. Grillingen stopper på det tidspunktet du har forhåndsinnstilt:

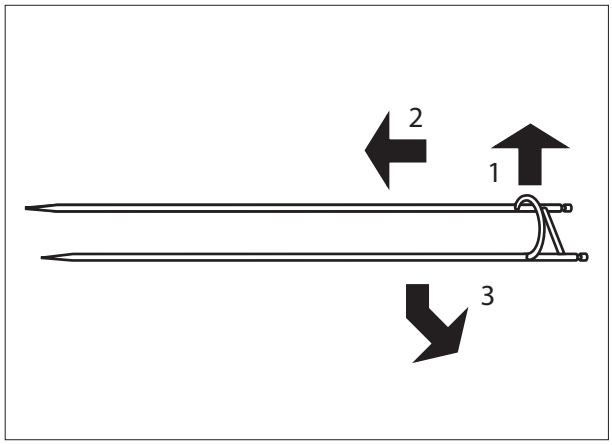
1. Fyll grillen som beskrevet i punkt 3.2.
2. Lukk døren.
3. Still inn ønsket temperatur (A1).
4. Still inn ønsket grill-tid (A2).
5. Slå hovedbryteren (A3) på .

3.5 Ta kjøttvarer ut av grillen

Innsiden av grillen og vinduene er svært varme etter grillingen. Bruk alltid grillvotter når du tar spidd eller annet utstyr ut av ovnen.

3.5.1 Ta ut spidd

Når du skal ta ut spiddene, går du fram slik (se figur 3.5):



Figuur 3.5

1. Ta et fast tak i spiddet.
2. Løft den riflete enden litt oppover og flytt spiddet i retning av spissen, slik at det løsner.
3. Grip fatt i den andre siden av spiddet, og ta det ut av ovnen.
4. La kjøttvarene gli av spiddet.

3.5.2 Ta ut stekeplatene (tilbeh ør)

Når du tar ut stekeplatene, går du fram slik:

1. Løft stekeplatene litt oppover på begge sider.
2. Kun for TG 110:
   Beveg stekeplaten mot venstre eller høyre side. Dette frigjør den ene side av stekeplaten.
3. Beveg den frie siden mot deg, og ta stekeplaten ut av ovnen.

Avhengig av hvor full stekeplaten er, kan det være nødvendig å tømme den før du tar den ut.

3.5.3 Ta ut kj øttkurvene/kyllingstativene (tilbehør)

Med TG 110 kan du gjøre dette på samme måte som beskrevet under punkt 3.5.2. For TG 330 og TG 550, går du fram slik:

1. Løft kjøttkurvene litt oppover på begge sider.
2. Beveg den ene siden mot deg, og ta kjøttkurven ut av ovnen.

Avhengig av hvor fulle kurvene er, kan det være nødvendig å tømme dem før du tar dem ut av ovnen.

3.5.4 Ta ut kalkunspiddet (tilbeh ør)

Når du skal ta kalkunspiddet ut av grillen, går du fram slik:

1. Løft kalkunspiddet litt oppover på en side (innsettingsside).
2. Beveg den ene siden mot deg, og ta kalkunspiddet ut av ovnen.

3.6 Arbeidsmetode

Du kan arbeide svært effektiv hvis du alltid har et antall klargjorte fulle spidd eller annet tilbehør i kjøleskapet. På denne måten vil du ikke få noen ubehagelige overraskelser i travle øyeblikk.

4 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Av hygieniske grunner, og for at Euro-Grillen skal fungere best mulig, er det viktig å ha en daglig rengjøringsrutine fra starten av.

Trekk først støpselet ut av stikkontakten.

4.1 Daglig vedlikehold

Det er enklest å rengjøre ovnen mens den fremdeles er litt varm. Da er det enkelt å fjerne matrester og fett. Best resultat får du med 'Fri-Jado Clean'.

'Fri-Jado Clean' kan irritere sensitiv hud. Bruk gummihansker.

Grill-delen
Rotoren og bunnplaten tas enkelt ut av grillen, uten redskaper. Legg de uttakbare delene i en passelig stor vask med varmt såpevann. La disse delene ligge i bløt over natten, og vask dem dagen etterpå. Du kan tømme fettskuffen ved hjelp av det spesielle avløpet som er montert på skuffen. Dette gjør du ved å trekke skuffen litt opp, la den tømmes, og deretter vaske den med 'Fri-Jado Cean' eller varmt vann og et passende vaskemiddel.

Innsiden av Euro-Grillen rengjøres på samme måte. Tørk over innsiden av grillen med en klut etter rengjøring. Pass på at det ikke blir liggende igjen noen såperester.

Utsiden
Utsiden av Euro-Grillen kan rengjøres med litt varmt vann, vaskemiddel og en kost eller svamp. Vi fraråder på det sterkeste å bruke stålull, siden dette vil lage riper der smusspartiklene vil sette seg fast. Etter rengjøring, tørker du over utsiden med en klut.

Hvis det kommer fuktighet til de elektriske komponentene, kan dette forårsake kortslutning. Pass på at det ikke renner vann inn gjennom ventilasjonsåpningene i Euro-Grillen. Euro-Grillen må ikke rengjøres med vannslange.

Dekk bunnplaten med aluminiumsfolie før bruk, så reduserer du rengjøringstiden.

Bryterpanelet kan rengjøres med en fuktig klut. Vinduene kan rengjøres med 'Fri-Jado Clean', eller med varmt såpevann. Hvis det er mulig, bør glassdørene stå åpne over natten. Du bør holde et øye med produktene når grillingen pågår. For at dette skal være mulig, bør du tørke over vinduene regelmessig med en fuktig klut.

4.2 Regelmessig vedlikehold

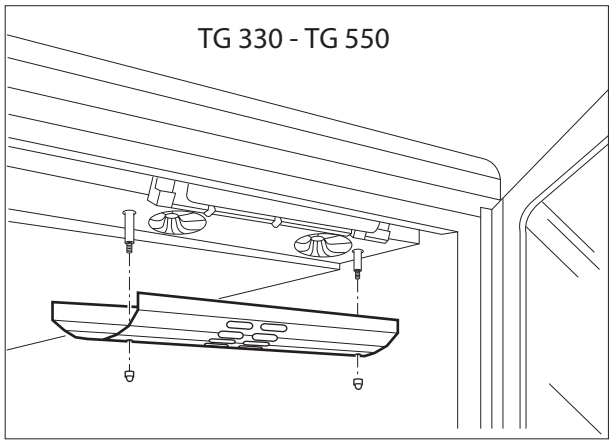
Trekk først støpselet ut av stikkontakten.

Kvartslamper
Kvartslampene for belysning og oppvarming befinner seg i toppen av Euro-Grillen. Disse lampene bør sjekkes ukentlig for å se om de trenger rengjøring. Hvis de er skitne, tørker du dem med en klut dynket med alkohol eller rødsprit. La kvartslampene kjøle seg ned før du rengjør dem.

Ikke rør kvartslampene med bare hender.

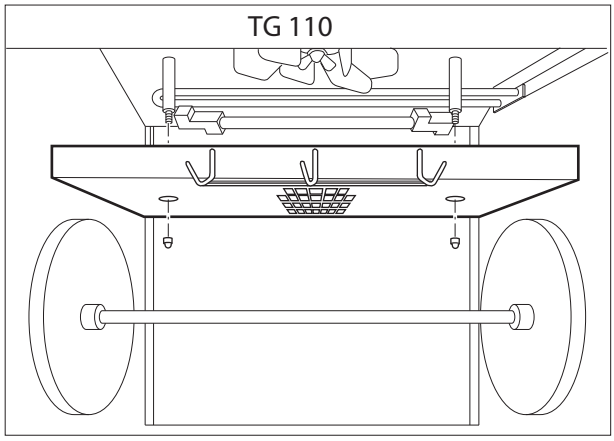
Ventilasjonsrist, vifteplate og vifteblader
TG 330 og TG 550:
Ventilasjonsristen, vifteplaten og viftebladene i toppen av grillen bør rengjøres minst en gang i måneden. Hvis ikke disse rengjøres ofte nok, vil grilltiden øke og det kan oppstå overoppheting.

Ventilasjonsristen tas ut ved å løsne de to mutrene som holder den fast (se figur 4.1). Over grillen er det en vifteplate med 1 eller 2 vifteblad bakenfor. Ta ut vifteplaten ved å skru løs vingemutrene og løfte platen av monteringstappene.



Figur 4.1

TG 110:
Ventilasjonsristen, vifteplaten og viftebladene befinner seg i toppen av grillen. Disse bør rengjøres minst en gang hver tredje uke for å sikre optimal ventilasjon. Hvis ikke ventilasjonsristen rengjøres ofte nok, vil grilltiden øke. Risten tas ut ved å løsne de to mutrene (se figur 4.2). Viftebladene befinner seg bakenfor gitteret.



Figur 4.2

Viftebladene
Du tar ut viftebladene ved å skru mutteren på viften mot urviserne (mot venstre). Når du setter viften på plass igjen, må du passe på at den flate siden av viftebladhullet plasseres over vifteakselen.

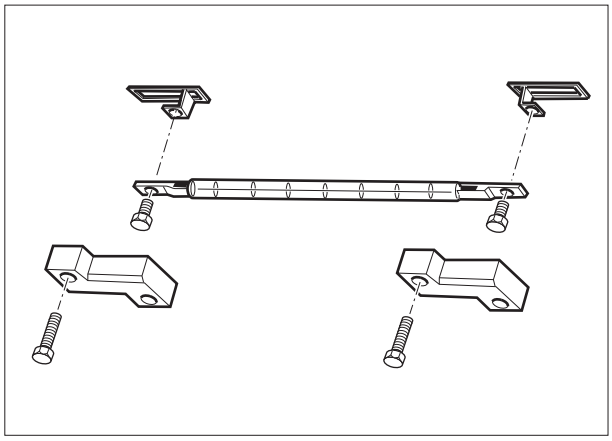
5 FEIL OG REPARASJONER-SLIK GÅR DU FRAM

Hvis du ikke får ovnen til å fungere som den skal, bør du sjekke følgende punkter før du tar kontakt med forhandleren eller service-selskapet:

- Er strømtilførselen i orden? (Sjekk sikringene og jordingsbryteren i sikringsskapet).
- Er det elektroniske uret riktig innstilt?
- Er bryterne riktig innstilt?

Feilene nedenfor kan du rette selv:

Feil: kvartslampen virker ikke
Løsning: skift ut kvartslampen (se figur 5.1)



Figur 5.1

Trekk først støpselet ut av stikkontakten.

Ikke rør lampene med bare hender! Fuktigheten på hendene dine kan forkorte lampenes levetid. Du kan fjerne denne fuktigheten med alohol eller rødsprit så snart lampen blir kald. Når du skal skifte kvartslampe, bruker du en ren klut eller et rent papir for å holde lampen:

1. Fjern porselensdekslene.
2. Løsne skruene som holde lampen fast, og ta ut lampen.
3. Klipp et stykke fra begge sider av metallbåndet på den nye lampen, slik at lengden blir som på den gamle lampen.
4. Plasser den nye lampen med den hvitmalte siden vendt oppover. Mens du fester skruene, må du holde i metallbåndene for å hindre at de blir skadd.
5. Sett på plass igjen dekslene.

Feil: viften bråker
Løsning: rengjør ventilasjonsristen, vifteplaten og viftebladene

Hvis viften bråker, kan dette være forårsaket av at vifteplaten og/eller viftebladene er skitne. Rengjør ventilasjonsristen, vifteplaten og viftebladene som beskrevet under punkt 4.2.

Feil: døren henger
Løsning: juster døren

På innsiden av døren, øverst oppe, finner du en justeringsskrue. Den bruker du til å justere døren slik:

1. Åpne døren.
2. Støtt døren fra undersiden, og løsne begge skruene i topphengslet på innsiden ved å vri dem rundt én omdreining.
3. Plasser døren riktig, slik at undersiden er parallell med fronten nedenfor når døren er lukket.
4. Stram monteringsskruene.

Oppstår det andre feil, kan du ta kontakt med Euro-Grill-forhandleren.

6 TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Tabellen nedenfor viser tekniske spesifikasjoner for de ulike modellene i Euro-Grills TG-serie.

Modell	TG 110	TG 330	TG 550
dimensjoner			
bredde	825 mm	985 mm	985 mm
dybde	500 mm	800 mm	800 mm
høyde	750 mm	1070 mm	2055 mm
vekt			
brutto	87 kg	179 kg	336 kg
netto	75 kg	153 kg	303 kg
elektrisk installasjon			
spenning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
effekt	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
maks. merkestrøm	11,4 A	14,5 A	28 A
plugg	CEE-type, 16 A	CEE-type, 16 A	CEE-type, 32 A
kabellengde	ca. 2,4 m	ca. 2,40 m	ca. 2,40 m
støynivå (på arbeidsgulv)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standardutstyr	brukerveiledning	brukerveiledning	brukerveiledning
	2 grillvotter	2 grillvotter	2 grillvotter
	4 doble spidd	7 doble spidd	14 doble spidd
grill-delen			
spidd-lengde	45 cm	60 cm	60 cm
kapasietet	20 kg	42 kg	84 kg

7 TILBEHØR OG TILLEGGSUTSTYR

Følgende tilbehør er tilgjengelig for alle Euro-Grill-modeller i TG-serien som er nevnt i denne veiledningen.

- doble spidd
- kjøttkurver
- kyllingstativ
- kalkunspidd
- stekeplater
- grillvotter
- strøboks

Følgende tilleggsutstyr er tilgjengelig:

- Ramme med hjul (C1) (kun for TG 110 og TG 330).

TILLEGG 1

Retningslinjer for grilltid, temperaturinnstilling og bruk av urter og krydder.

Kjøtt	Metode	Urter og krydder
kylling	på spidd	krydre inni og utenpå
vinger	på spidd eller i kurver (snu av og til)	krydre eller mariner
lår, nederste ledd	på spidd eller i kurver (snu av og til)	krydre eller mariner
lår, hele	på spidd eller i kurver (snu av og til)	krydre eller mariner
and	i kurv (fyll) (drypp av og til)	pepper og salt, eller spesialkydder, forskjellig fyll
kalkun	kalkunspidd (drypp av og til)	pepper og salt, eller spesialkydder, forskjellig fyll
svineribber	ferske	mariner eller pensle, ulike smaker
oksestek	medium	krydre
kjøttrulade	i kurver	krydre, mariner eller fyll
skinke	kalkunspidd (drypp av og til)	krydre + nellik
pølse	kokt på forhånd	paprika
forhåndsstekt	marinert i kurv (snu etter halvgått tid)	mariner eller pensle, start med svoren

Kjøtt	Vekt (kg) (minutter)	Grilltid	Grilltemperatur °C	Kjernetemperatur °C
kylling	0,8-1,5	90-100	180	82
vinger	2	30	250	82
lår, nederste ledd	1-1,5	30	250	85
lår, hele	0,1-0,2	50-60	180	82
and	1-1,6	80-90	180	85
kalkun	2,5-4,5	100-120	180	85
svineribber		30	250	75
oksestek	1,5-2,0	55	180	
kjøttrulade	1-1,6	55	180	65
skinke	3-4	120-140	180	65
pølse	1-1,5	25	250	90
forhåndsstekt	0,5-1	40	250	90

BRUKSANVISNING TG-SERIEN

Innehåll

1 INLEDNING/ALLMÄNT 9-1
1.1 Allmänt 9-1
1.2 Fördelar med att grilla 9-1
1.3 Beskrivning av grillen 9-1
1.3.1 Standardutrustning 9-1
1.3.2 Beskrivning av de olika delarna 9-1
1.4 Teknisk beskrivning 9-1
1.5 Säkerhet, hygien och garanti 9-2
1.5.1 Säkerhet 9-2
1.5.2 Hygien 9-3
1.5.3 Allmänna villkor & garanti 9-3

2 INSTALLATION OCH FÖRSTA GRILLNING 9-3
2.1 Förpackning och transportkrav 9-3
2.2 Första grillning 9-3
2.3 Placering av grillen 9-4

3 ANVÄNDNING OCH ARBETSSÄTT 9-4
3.1 Kryddning 9-4
3.2 Påfyllning av grillen 9-5
3.2.1 Med dubbelspett 9-5
3.2.2 Med plåtar (extra tillbehör) 9-5
3.2.3 Med korgar (extra tillbehör) 9-6
3.2.4 Med kalkonspett (extra tillbehör) 9-6
3.2.5 Med kycklingkorgar (extra tillbehör) 9-6
3.2.6 Med två olika tillbehör 9-6
3.3 Grillning 9-6
3.3.1 Temperaturinställning 9-6
3.3.2 Grilltider 9-6
3.4 Euro-Grill:s olika styrsystem (se fig. A på omslagsfliken) 9-7
3.5 Urtagning ur grillen 9-7
3.5.1 Med spett 9-7
3.5.2 Med plåtar (extra tillbehör) 9-7
3.5.3 Med korgar / kycklingkorgar (extra tillbehör) 9-8
3.5.4 Med kalkonspett (extra tillbehör) 9-8
3.6 Arbetssätt 9-8

4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL 9-8
4.1 Dagligt 9-8
4.2 Regelbundet 9-9

5 FELSÖKNING OCH SERVICE - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT 9-10

6 TEKNISKA SPECIFIKATIONER 9-11

7 TILLBEHÖR OCH MODELLSORTIMENT 9-11

BILAGA 1 Riktlinjer för grilltider, temperaturinställning och kryddning 9-12

SPAR DENNA BRUKSANVISNING FÖR FRAMTIDA BRUK!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Nederländerna
Det är tillåtet för kunder att kopiera denna bruksanvisning för eget bruk.

Tillverkaren avvisar allt ansvar för skador på materiel eller människa som uppstått till följd av att dessa föreskrifter icke efterlevts, eller till följd av otillräcklig försiktighet eller noggrannhet vid utförande av handlingar, betjäning, underhåll eller reparationsverksamheter, även om dessa inte beskrivs uttryckligen i denna handledning.

1 INLEDNING/ALLMÄNT

1.1 Allmänt

I din Euro-Grill har flera tillagningstekniker kombinerats. Din grill är byggd för på ett apptitretande och smakligt sätt grilla alla typer av mat.
Men din grill kan mycket mer än att bara grilla. Allt du tillagar i en vanlig ugn, kan tillagas i din Euro-Grill. Du kan värma upp, steka, koka, bräsera, gratinera eller grilla. Med din fantasi, kommer du att upptäcka alla Euro-Grills fördelar. För att nå bästa resultat, föreslår vi att du följer de testade förslagen i bilaga 1 (sidan 12). I händerna av yrkesmän är Euro-Grill idealisk för experiment. På så sätt kan du helt anpassa Euro-Grill till dina individuella krav.

1.2 Fördelar med att grilla

Tack vare grillens stora glasrutor kan din kund följa hela tillagningen. Detta lockar till köp av de färdiglagade rätterna, vilket förbättrar ditt anseende och din lönsamhet.
Euro-Grill är mycket enkel att använda. Grilltider och temperaturer är satta så att små variationer ej påverkar slutresultatet. De olika inställningarna kan ändras under tillagningen.

1.3 Beskrivning av grillen

1.3.1 Standardutrustning

I din Euro-Grill finns följande standardtillbehör:

- spett
- grillvantar
- bruksanvisning

1.3.2 Beskrivning av de olika delarna

VIK UT BRUKSANVISNINGENS OMSLAG

Figur	Förklaring
1	grill TG 110 och TG 330
2	dubbelgrill TG 550
A	manöverpanel manuellt styrsystem

A manöverpanel manuellt styrsystem
A1 temperaturinställning
A2 tidsinställning
A3 huvudströmbrytare

B tillbehör
B1 fettlåda

C extra tillbehör
C1 stativ/underskåp (endast TG 110 och TG 330)

1.4 Teknisk beskrivning

Grillning är ett mycket smakligt sätt att laga kött. Din Euro-Grill använder som värmesystem en kombination av strålningsvärme och varmluft. Strålningsvärmen stänger köttets porer och ger en fin grillyta. Varmluften gör köttet mört. Kompletterat med ett patenterat ventilationssystem ger detta alltid ett perfekt resultat.

När grillningen stoppas genom att rotorbrytaren (A3) ställs i '0'-läge, kopplas värmeelementen och kvartsröret på manöversidan ifrån. Kvartslampan på kundsidan fortsätter att lysa under hela grillningen. Grillen drivs av en motor med växelhus, som är underhållssfri.

Fläktarna som är placerade i grillens överdel, fördelar värmen i ugnsutrymmet, samtidigt som de kyler grillens utsida. Värmeelementen är placerade i ugnsutrymmets övre del. Denna placering minimerar os från grillen. Glasrutornas insida är försedda med ett värmereflekterande lager för att behålla värmen i ugnsutrymmmet.

I värmeskåpet fuktas produkterna med en varm luftstrom med hög fuktighetsgrad. I värmeskåpet bibehåller produkterna önskad temperatur och kvalité upp till 3 timmar. Fläkten i värmeskåpet ger jämn värmedistribution. Även här är glasrutornas insida försedda med värmereflekterande lager.

Metalldelarna är rostfritt stål (RVS 304 och RVS 430). Den elektriska anslutningskabeln är försedd med CEE-kontakt.

1.5 Säkerhet, hygien och garanti

1.5.1 Säkerhet

I denna handledning används följande varningssymboler:

Anger risk för kroppsskador eller omfattande materiella skador om instruktionerna i handledningen inte följs noggrant.

Elektrisk spänning.

Risk för brännskador.

Varningsdekaler sitter på grillen (se fig. 1.1). Dessa varnar för ytor som blir extra varma. Speciellt gäller detta glasrutor, och fettlåda (B1).

Figur 1.1

När du använder din Euro-Grill skall följande säkerhetspunkter noga iakttas:

- När grillen flyttas, skall den alltid göras strömlös, genom att stickkontakten dras ur väggurtaget. Låt alltid grillen svalna i minst 10 minuter innan den flyttas.
- När du flyttar din Euro-Grill vilken är försedd med hjul, skall detta ske genom att du trycker på en av sidorna, ungefär i mitten av totalhöjden. Innan grillen flyttas, skall du tömma fettlådan och vattenlådan.
- Grillens hjul är endast anpassade för ojämnheter under 4 cm.
- På grund av kortslutningsrisker skall grillen inte användas i fuktig miljö.
- Använd aldrig vattenslang vid rengöring. Detta kan förorsaka kortslutning i grillen. Se rengöringinstruktioner i kapitel 4.
- Under grillningen blir vissa delar av grillen mycket varma. Detta gäller speciellt dörrarna, lådan och översidan.
- Stäng av grillens rotor innan spett eller andra tillbehör flyttas eller byts ut.
- Rengör grill detta förhindrar att brand uppstår i ugnsutrymmet på grund av överhettning. Det är speciellt viktigt att ventilationsgallret och fläktbladet regelbundet rengörs.
- Töm fettlådan regelbundet för att undvika att denna svämmar över.
- Med tanke på hygien, värmeisolering och ett bra grepp, skall grillvantarna hållas torra och fettfria. Vantarna kan maskintvättas i 60 °C.

1.5.2 Hygien

Kvalitén på en färsk produkt är alltid också beroende av att hygienen noga iakttas. Detta gäller i hög grad grillade produkter, i synnerhet kyckling och kalkon, met tanke på överföring av salmonellabakterier. Håll alltid isär råa färdiggrillade produkter. Vid behov desinficera.

1.5.3 Allm änna villkor & garanti

Euro-Grill har lagt ner mycket arbete för att din grill skall vara av bästa kvalité. Pålitlig drift garanteras.

Om några problem uppstår skall du alltid kontakta din leverantör.

2 INSTALLATION OCH FÖRSTA GRILLNING

2.1 Förpackning och transportkrav

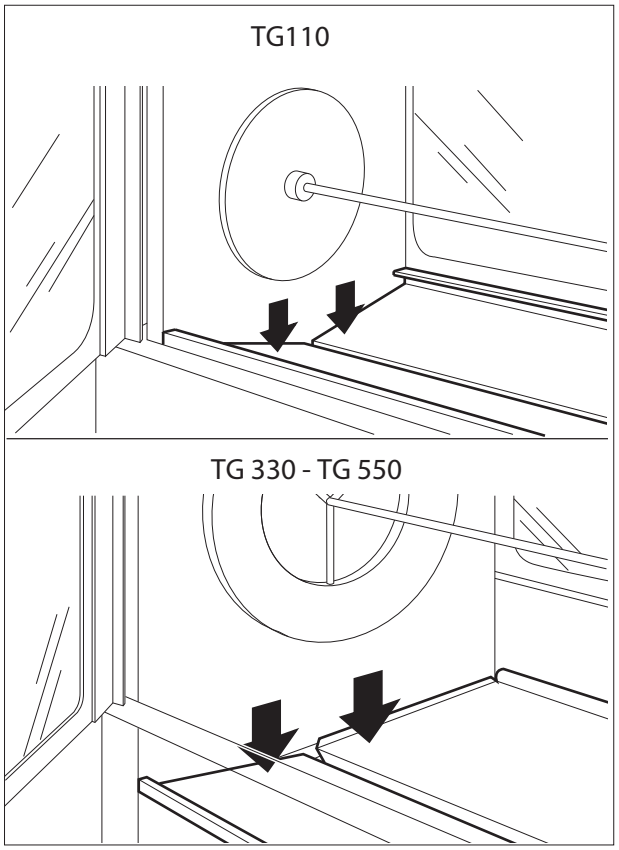
Din Euro-Grill är packad i en plasthuv som försetts med stötupptagande hörn. Utanpå detta finns en wellpappkartong. Kartongen är placerad på en träpall; två band håller ihop kartong och pall.

Tag bort allt övrigt förpackningsmaterial från grillen.

Allt förpackningsmaterial som används av Euro-Grill kan återanvändas.

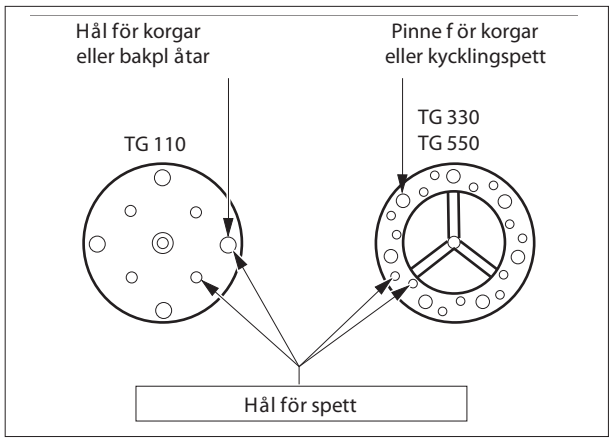
2.2 Första grillning

- Placera bottenplåtarna i ugnsutrymmet (se fig. 2.1).



Figur 2.1

- Placera spetten i rotorsetet (se fig. 2.2).



Figur 2.2

Innan du börjar använda din nya Euro-Grill skall ugnsutrymmet rengöras ordentligt med såpvatten. Såpvattnet rinner ner i fettlådan så att den skall tömmas och rengöras efter att grillen har rengjorts. Din Euro-Grill levereras med CEE-kontakt och skall anslutas till den rätta spänningen. Väggurtaget måste monteras av behörig elektriker. Se kapitel 6 för Tekniska specifikationer.
Efter rengöringen skall din tomma Euro-Grill genomvärmas i minst en halvtimme i högsta temperaturläget; detta för att få bort metallukten som uppstår under första användningen.

- Se till att stickkontakten är på plats.
- Ställ in termostaten (A1) på 250 °C.
- Ställ in tiduret (A2) på 30 - 45 min.
- Vrid huvudströmbrytaren (A3) till .

2.3 Placering av grillen

Grillen är mycket mer än en matlagningsmaskin. Tack vare sin uppbyggnad, där de grillade produkterna roterar under starkt ljus och med full insyn under tillagningen är den en riktig kundmagnet. Det är därför viktigt att du ger grillen en framträdande placering. Nedanstående punkter ger dig tips vid ditt val av placering:

- Dina kunder bör kunna följa grillningen.
- Den som arbetar med grillen bör ha väl tilltagen arbetsyta.
- Avståndet mellan grillens manöversida och eventuella glasrutor eller träväggar bor var minst 25 cm. Detsamma gäller för kundsidan.
- Under grillningen blir glasrutorna mycket varma (ca. 140 °C). Se därför till att grillen placeras utom räckhåll för barn.
- När grillen placeras inomhus, kan den ställas under fläktkåpa.

Vid placering av grillen, tänk på åtkomligheten för framtida service och underhållsarbeten.

3 ANVÄNDNING OCH ARBETSSÄTT

3.1 Kryddning

Vid grillning bibehålls råvarans grundsmak optimalt. Genom att smaksätta med olika kryddblandningar får varje råvara sin speciella karaktär.
Rätt kryddblandning på rätt råvara har stor betydelse för slutresultatet. Många råvaror kan med fördel marineras. I bilaga 1 (sidan 12) hittar du en del förslag.

Några tips vid kryddning:

1. Använd de specialblandningar som framtagits för grillning. Speciella kryddblandningar finns för alla slags kött, fågel, vilt och fisk. Fråga din Euro-Grill återförsäljare.
2. De produkter som skall grillas, skall kryddas torrt. Tänk på att kryddblandningar drar ur köttsaften från råvaran. Det grillade får bättre smak om kryddningen görs en ½ till 1½ timme före grillningen.
3. När olja eller fett skall inte tillfogas under grillningen.
4. Grilla helst färska råvaror.

Grilla aldrig djupfrysta råvaror. Dessa skall alltid tinas före grillning.

5. Krydda kyckling på både ut- och insidan. Använd helst våra speciella Euro-Grill kryddor.

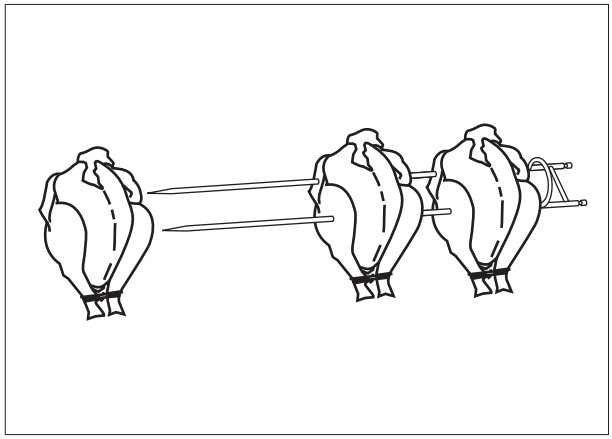
Hel kyckling skall grillas på spett. Spettens placering i grillen har utformats så att kycklingarna självöses. Detta ger en saftigare och mörare slutprodukt.

3.2 Påfyllning av grillen

Vid påfyllning av grillen skall du alltid fördela jämnt i rotorsetet. Låt aldrig tomma spett, korgar, kyckling-korgar o.d. hänga kvar i grillen under grillning. Detta försvårar rengöringen.

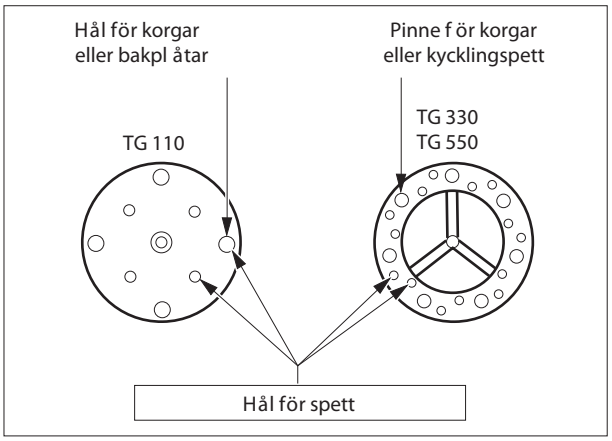
3.2.1 Med dubbelspett

Grillen levereras som standard med en uppsättning dubbelspett så att man kan grilla utan spettklämmor. För att spetta kyckling eller liknande fågel, följ instruktionerna nedan (se fig.3.1).



Figur 3.1

1. Stick spettets spetsar igenom bröstkorgen under vingen respektive genom 'gumpen'. Se till att vingarna sitter fast ordentligt.
2. Lämna litet avstånd mellan kycklingarna så att de får fin färg på alla sidor och blir jämt grillade.
3. Placera spetten i rotorsetet på så sätt att kycklingens bröstsida alltid vänds mot kunden under grillningen.
4. Stick in den spetsade ändan av spettet i rotorns därtill avsedda hål (se fig. 3.2). Stick in den andra ändan i de motsvarande hålen på skivan mitt emot.



Figur 3.2

5. För att fylla på med fler spett, gör du på följande sätt.

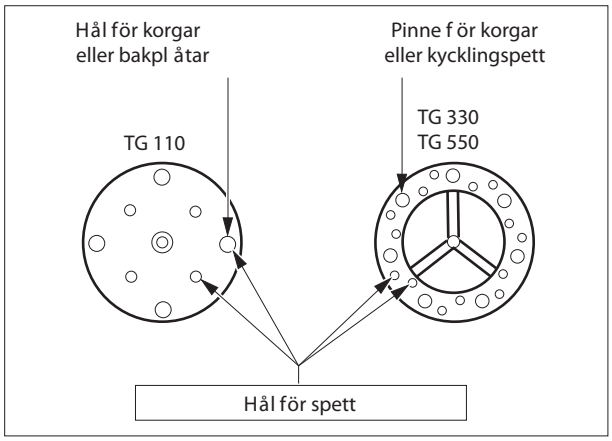
- Vrid huvudströmbrytaren (A3) till ↻. Rotorn böjar nu att rotera. Låt den rotera tills du enkelt kan sätta in nästa spett.
- Stanna rotorn genom att vrida brytaren (A3) till '0'-lage.
- Upprepa proceduren tills du fyllt grillen med önskat antal spett.

3.2.2 Med pl åtar (extra tillbeh ör)

Vill du använda plåtar, gör du på följande sätt:

1. Grill TG 110:
   - Stick in piggarna i de därtill avsedda hålen i rotorskivorna (se fig. 3.3).

   Grill TG 330 och TG 550:
   - Häng plåtarna på de hållare som finns på rotorskivorna (se fig. 3.3).



Figur 3.3

2. Var noga med att fördela varorna jämnt på plåten, så att de ej tippar över under tillagningen.

3.2.3 Med korgar (extra tillbeh ör)

Vill du använda korgar, gör du på följande sätt:

- TG 110:
  Stick in piggarna i de därtill avsedda hålen i rotorskivorna. (se fig. 3.3)

- TG 330 och TG 550:
  Häng korgarna på de hållare som finns på rotorskivorna (se fig.3.3). Fordela varorna i korgarna så att grillen jämnt belastas. Var noga med att inget kött sticker ut från korgarna.

3.2.4 Med kalkonspett (extra tillbeh ör)

Vill du använda kalkonspett, gör du på följande sätt:

1. Skruva fast en spettklämma på kalkonspettet.
2. Stick kalkonspettet genom kalkonen i dess längdriktning.
3. Tryck fast kalkonen mot den fastsatta spettklämman. Tryck in den andra spettklämman i kalkonen.
4. Sätt bäringsstycket på kalkonsspettet.
5. Se till att vingmuttrarna är ordentligt fastskruvade.
6. Tag ut rotorskivan med tillhörande axel.
7. Sätt in kalkonspettet i grillen.

3.2.5 Med kycklingkorgar (extra tillbeh ör)

Gör på samma satt som med vanliga korgar (se punkt 3.2.3).

3.2.6 Med tv å olika tillbeh ör

Om du använder två olika tillbehör samtidigt, se alltid till att det finns tillräckligt med 'luft' mellan dem så att de ej hakar ihop. Placera alltid tillbehör av samma typ bredvid varandra.

Låt alltid rotorsetet rotera minst ett varv efter påfyllning, så att du kan kontrollera att tillbehören går fritt från varandra i ugnsutrymmet.

Vill du ha ytterligare information om de olika tillbehören, kontakta din Euro-Grill återförsäljare.

3.3 Grillning

Grillningen skall alltid ske med stängda dörrar. Undvik att öppna dörrarna mer än nödvändigt under grillningen. Grillningen följs bäst genom glasrutorna. När grillningen är klar, använd gärna grillvantar för att öppna dörrarna.

Töm fettlådan regelbundet så att den ej svämmar över. Fettlådan är försedd med en avtappningskran, som underlättar detta arbete.

3.3.1 Temperaturinst ällning

Den idealiska temperaturen för att grilla kött är för alla sorters kött 160 °C - 190 °C.

3.3.2 Grilltider

Grilltiden kan påverkas av ett antal faktorer:

- Rumstemperaturen och draget runt grillen eller dess närhet.

- Starttemperaturen i ugnsutrymmen. Den kan vara olika; med undantag av rostbiff, är förvärming inte nödvändig.
- Grilltemperaturen.
- Produkternas starttemperatur.
- Typ av råvara: Fett eller Mager.
- Råvarans vikt och form. En stor och kompakt råvara måste grillas längre än en liten och luftig, för att bli mör och rätt grillad.
- Mängd vara per grillning. Liten mängd: något kortare tid. Stor mängd: längre tid.
- Egna önskemål om hur välstekt produkten skall vara.

Grilla aldrig en djupfryst råvara; låt den tina ordentligt.

För ytterligare information, se bilaga 1 (sidan 12).

3.4 Euro-Grill:s olika styrsystem (se fig. A på omslagsfliken)

Den grillen har ett mekaniskt tidur. Grillningen avbryts när den inställda tiden uppnåtts:

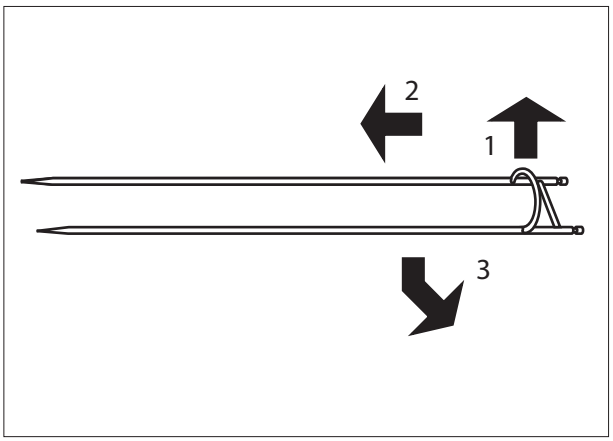
1. Fyll grillen enligt beskrivning i punkt 3.2.
2. Stäng dörren.
3. Vrid termostaten (A1) till önskad temperatur.
4. Vrid tidursvredet till önskad grilltid (A2).
5. Vrid huvudströmbrytaren A3 till .

3.5 Urtagning ur grillen

Grillens insida och glasrutor är mycket heta efter grillningen. Använd alltid grillvantar när du tar ut spetten eller andra tillbehör.

3.5.1 Med spett

När spetten skall tas ur grillen gör du som visas i fig. 3.5:



Figur 3.5

1. Tag ett fast tag i spettet.
2. Lyft spettänden med handtaget något och for spettet i spetsarnas riktning. På så sätt frigörs spettet.
3. Håll fast spettets andra ända också och lyft ut spettet ur grillen.
4. Drag av de grillade produkterna från spettet.

3.5.2 Med pl åtar (extra tillbeh ör)

När plåten skall tas ut ur grillen gör du på följande sätt:

1. Lyft plåten något i båda ändar.
2. Endast för TG 110:
   Förflytta plåten något mot grillens högra eller vänstra sida, så att plåtens ena hållare frigörs.
3. Lyft den frigjorda sidan mot dig och lyft sedan plåten ur grillen.

Om plåten har belastats med många produkter, bör en del av produkterna tas bort från plåten innan den tas ur grillen.

3.5.3 Med korgar/kycklingkorgar (extra tillbeh ör)

Vid hantering av varma korgar i TG 110 kan du göra på samma sätt som beskrivs i punkt 3.5.2. Vid hantering av varma korgar i TG 330 och TG 550, gör på följande sätt:

1. Lyft korgen något i bägge ändar.
2. Drag en av ändarna mot dig och lyft ut korgen ur grillen.

Om du tillagat stora mängder i en korg, bör du ta bort några produkter ur korgen, innan du lyfter ut den ur grillen.

3.5.4 Med kalkonspett (extra tillbeh ör)

Vid hantering av varma kalkonspett gör du på följande sätt:

1. Lyft kalkonsspettet i en av ändarna (inläggshållarens sida)
2. Drag en av ändarna något mot dig och lyft ut kalkonspettet ur grillen.

3.6 Arbetssätt

Du arbetar mest effektivt med din Euro-Grill om du gör råvaruhanteringen (spettning och kryddan) vid ett tillfälle under dagen. Forvara alltid dina råvaror i kylutrymme. Grilla sedan efter hand som du säljer av dina färdiggrillade produkter.

4 RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att din Euro-Grill skall ge dig största utbyte, både säljmässigt och hygieniskt, är det viktigt att du från början gör ett system för den dagliga rengöringen.

Se altid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten)

4.1 Dagligt

Din Euro-Grill är enklast att göra ren direkt efter det att du använt den. Rengöringen underlättas om grillen fortfarande är ljummen; rengöringsmedlet får då bästa verkan på fett och grillrester. För optimal rengöring rekommenderas att du använder 'Fri-Jado cleaning'.

'Fri-Jado cleaning' kan orsaka irritation om du har ömtålig hud. Använd alltid gummihandskar vid rengöring.

Ugnsutrymmet
Rotorn och bottenplåtarna kan enkelt tas ur grillen utan verktyg. Placera dessa i en rymlig diskho med varmt vatten och rengöringsmedel. Låt dessa delar 'blötas upp' över en natt och rengör dem nästa dag. Töm fettlådan med hjälp av avtappningskranen. For detta andamål skall du öppna fettlådan något, tömma lådan och sedan rengöra med 'Fri-Jado cleaning' eller varmt vatten och ett lämpligt rengöringsmedel.

Rengör grillens insidor på samma sätt. Skölj noga med rent vatten för att undvika 'ränder' av rengöringsmedlet. Torka av grillens in- och utsida efter rengöringen.

Fukt kan orsaka kortslutning i elsystemet, se därför till att det aldrig kommer något vatten igenom ventilationshålen på grillens översida. Grillen får ALDRIG rengöras med högtryck eller vattenslang. Glasrutorna i grillen får ALDRIG rengöras när de är heta!!! Rengöring av heta glasrutor kan förorsaka att de exploderar.

Spreja bottenplåtarna med silikonsprej och täck dem sedan med folie. Spreja även gärna ugnsutrymmet med silikonsprej. Detta underlättar rengöringen och förkortar rengöringstiden.

Manöverpanelen får endast rengöras med en fuktig trasa. Glasrutorna rengörs med 'Fri-Jado cleaning' eller med varmt såpvatten. Låt gärna dörrarna stå öppna under natten.
En ren grill säljer bättre än en smutsig! Var därför noga med rengöringen.

4.2 Regelbundet

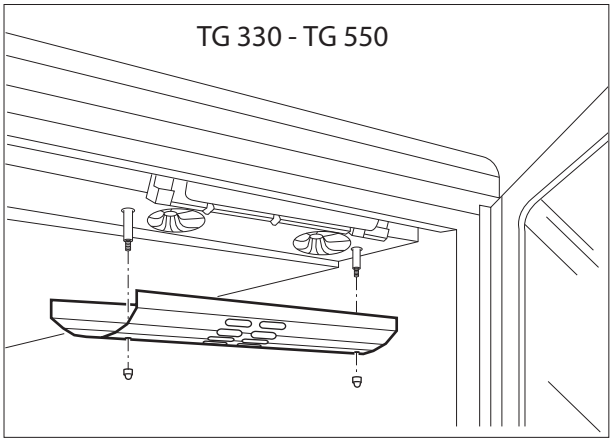
Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten).

Kvartsrör (lampor)
Överst i din Euro-Grill finns kvartsrör för belysning och uppvärmning. Dessa skall kontrolleras varje vecka. Om de behöver rengöras, görs detta endast med en trasa och T-sprit. Låt alltid kvartsrören svalna före rengöring

Tag aldrig på kvartsrören med bara händer.

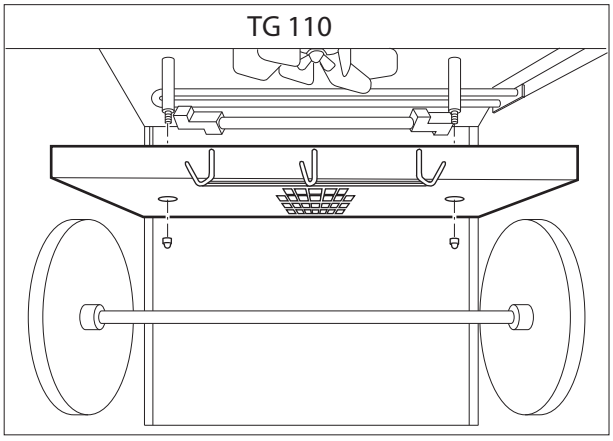
Ventilationsgaller, fläktplåt och fläktbladen
TG 330 och TG 550:
Ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen överst i grillen, måste rengöras minst var tredje månad. Om detta ej sker regelbundet, förlängs grilltiden och uppstår risk för överhettning.

Ventilationsgallret kan tas bort efter att de två muttrarna har lossats (fig. 4.1). Ovanför gallret finns en fläktplåt och bakom den två fläktblad. Fläktplåten kan tas bort genom att vingmuttern skruvas loss och plåten lyfts upp från sina upphängningsstift.



Figur 4.1

TG 110:
Ventilationsgallret och fläktbladet överst i grillen, skall rengöras minst var tredje månad. Om detta ej sker regelbundet, förlängs grilltiden och risk uppstår för överhettning och eventuellt brand. Ventilationsgallret kan tas bort, genom att de båda muttrarna skruvas bort (se fig. 4.2). Bakom gallret finns fläktbladet.



Figur 4.2

Fläktblad
Fläktbladet kan tas bort. Lossa vingmuttern medsols (vänstergänga). Se vid montering till att den raka delen i fläktbladets hål faller precis över fläktens axel.

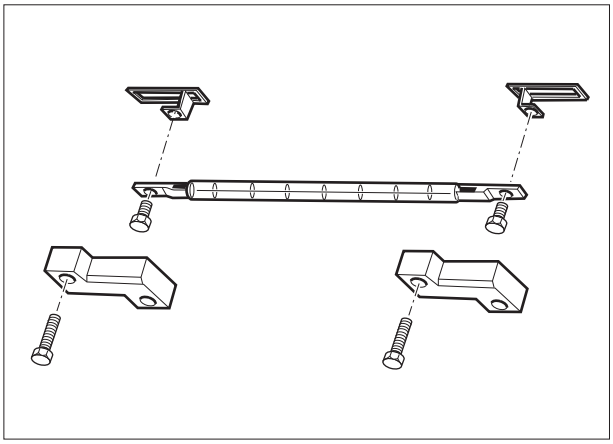
5 FELSÖKNING OCH SERVICE - TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Om ett fel skulle uppstå, kan du själv kontrollera nedanstående punkter, innan du tar kontakt med servicefirman eller leverantören:

- Finns strömtillförseln i ordning (säkringar och jordfelsbrytare i mätarskåpet?
- Är det elektroniska systemet på grillen rätt inställt?
- Står rotorbrytare och huvudströmbrytare i rätt läge?

Nedanstående fel kan du själv avhjälpa.

Fel: kvartsröret lyser ej
Åtgärd: byt kvartsröret (se fig. 5.1)



Figur 5.1

Se alltid till att grillen är strömlös (drag ur stickkontakten).

Tag aldrig på kvartsrörets glas, fuktigheten på dina händer kan påverka kvartsröret, så att det håller kortare tid. Fuktigheten kan tas bort med hjälp av T-sprit. Använd en ren trasa eller mjukt papper för att hålla kvartsröret.

1. Tag bort porslinskåporna från kvartsröret.
2. Tag bort skruvarna och tag bort det trasiga kvartsröret.
3. Kapa av det nya kvartsrörets bägge metallband, så att de passar i kvartsrörshållaren (samma längd som det gamla kvartsröret).
4. Placera det nya kvartsröret med den vitfärgade delen uppåt.
   Håll fast metallbanden under det att du skruvar fast det nya röret, för att undvika att röret skadas.
5. Skruva fast porslinskåporna.

Fel: fläkten bullrar
Åtgärd: rengör ventilationsgallret, fläktplåten och fläktbladen

Om fläktmotorn bullrar, kan det bero på att fläktplattan och/eller fläktbladen är nedsmutsade. Rengör ventilationsgallret, fläktplattan och fläktbladen enligt beskrivningen i punkt 4.2.

Fel: en dörr hänger snett
Åtgärd: justera dörren

På dörrens insidas överdel, finns en ställskruv. Justera dörren på följande sätt:

1. Öppna dörren.
2. Stöd dörens undersida och lossa båda ställskruvarna på den översta inre gångjärnsplattan ett varv.
3. För dörren i rätt läge, så att dörrens undersida, i stängt läge, ligger parallellt med frontens underkant.
4. Dra åt ställskruven.

Vid övriga fel, är du alltid välkommen att kontakta din Euro-Grill leverantör.

6 TEKNISKA SPECIFIKATIONER

De tekniska specifikationera för olika modeller i Euro-Grills TG-serie framgår av nedanstående tabell.

Model	TG 110	TG 330	TG 550
mått			
bredd	825 mm	985 mm	985 mm
djup	500 mm	800 mm	800 mm
höjd	750 mm	1070 mm	2055 mm
vikt			
brutto	87 kg	179 kg	336 kg
netto	75 kg	153 kg	303 kg
el spec.			
spänning	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V	3N~50...60 Hz 400/230 V
effekt	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
max. nominell strömförbrukning	11,4 A	14,5 A	28 A
stickkontakt	CEE-form 16 A	CEE-form 16 A	CEE-form 32 A
kabellängd	± 2,4 m	± 2,40 m	± 2,40 m
bullernivå (vid arbetsplatsen)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
standardtillbehör	bruksanvisning	bruksanvisning	bruksanvisning
	2 st grillvantar	2 st grillvantar	2 st grillvantar
	4 st dubbelspett	7 st dubbelspett	14 st dubbelspett
ugnsutrymme			
effektiv spettlängd	45 cm	60 cm	60 cm
kapacitet	20 kg	42 kg	84 kg

7 TILLBEHÖR OCH MODELLSORTIMENT

Till alla modeller av Euro-Grills TG-serie som beskrivs i denna bruksanvisning, kan följande tillbehör levereras:

- dubbelspett
- korgar
- kycklingkorgar
- kalkonspett
- plåtar
- grillvantar
- ströare

Extra tillbehör:

- Stativ/underskåp (C1) (endast TG 110 och TG 330).

BILAGA 1

Riktlinjer för grilltider, temperaturinställning och kryddning

Kött	Arbetssätt	Kryddor
kyckling	sätts på spett	kryddas torrt på in- och utsidan
vingar	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
kycklinglår	på spett eller i korgar (vänd då och då))	kryddas torrt eller marineras
kycklingben	på spett eller i korgar (vänd då och då)	kryddas torrt eller marineras
anka	i korg (fyllning) (häll över då och då)	peppar och salt eller specialkryddor, med diverse fyllningar
kalkon	kalkonspett (häll över då och då)	peppar och salt eller specialkryddor, med diverse fyllningar
revbensspjäll	färsk	marineras eller roteras, diverse smaker
rostbiff	medium	kryddas torrt
roulad	i korgar	kryddas torrt, marineras eller fylls
skinka	kalkonspett (häll över då och då)	kryddas torrt + speciell nejlika
korv	förgrillad	paprikapulver
fläsk från buken	marinerad i korg (vänds efter halva grilltiden)	marineras eller roteras; börja med späcksidan uppåt

Kött	Vikt (kg)	Grilltid (minuter)	Grilltemperatur °C	Kärntemperatur °C
kyckling	0,8-1,5	90-100	180	82
vingar	2	30	250	82
kycklinglår	1-1,5	30	250	85
kycklingben	0,1-0,2	50-60	180	82
anka	1-1,6	80-90	180	85
kalkon	2,5-4,5	100-120	180	85
revbensspjäll		30	250	75
rostbiff	1,5-2,0	55	180	
roulad	1-1,6	55	180	65
skinka	3-4	120-140	180	65
korv	1-1,5	25	250	90
fläsk från buken	0,5-1	40	250	90

TG-SARJAN KÄYTTÖOHJE

Sisällysluettelo

1 JOHDANTO/YLEISTÄ 10-1
1.1 Yleistä 10-1
1.2 Grillaamisen edut 10-1
1.3 Laitteen kuvaus 10-1
1.3.1 Vakiovarusteet 10-1
1.3.2 Euro-Grillin eri osien kuvaus 10-1
1.4 Tekninen kuvaus 10-1
1.5 Turvallisuus, hygienia ja takuu 10-2
1.5.1 Turvallisuus 10-2
1.5.2 Hygienia 10-3
1.5.3 Yleiset ehdot ja takuu 10-3

2 ASENNUS JA ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ 10-3
2.1 Pakkaus ja kuljetusmääräykset 10-3
2.2 Ensimmäinen käyttö 10-3
2.3 Sijainti 10-4

3 KÄYTTÖ 10-4
3.1 Mausteet 10-4
3.2 Grillin täyttäminen 10-5
3.2.1 Grillin täyttäminen vartailla 10-5
3.2.2 Grillin täyttäminen leivinpelleillä (lisävaruste) 10-5
3.2.3 Grillin täyttäminen lihakoreilla (lisävaruste) 10-6
3.2.4 Grillin täyttäminen kalkkunavartaalla (lisävaruste) 10-6
3.2.5 Grillin täyttäminen kana- ja broileritelineillä (lisävaruste) 10-6
3.2.6 Grillin täyttäminen kahdella erilaisella lisävarusteella 10-6
3.3 Grillaaminen 10-6
3.3.1 Lämmönsäätö 10-6
3.3.2 Valmistusajat 10-7
3.4 Euro-Grillin käyttö (ks. kansilehden auki taitettavalla sivulla olevaa kuvaa A) 10-7
3.5 Lihatuotteiden poisto grillistä 10-7
3.5.1 Vartaitten poisto 10-7
3.5.2 Leivinpeltien (lisävaruste) poisto 10-8
3.5.3 Lihakorien/kana- ja broileritelineiden poisto (lisävaruste) 10-8
3.5.4 Kalkkunavartaan poisto (lisävaruste) 10-8
3.6 Työtapa 10-8

4 PUHDISTUS JA HUOLTO 10-8
4.1 Päivittäinen huolto 10-8
4.2 Säännöllisin väliajoin suoritettava huolto 10-9

5 HÄIRIÖT JA HUOLTO - MITÄ TEHDÄ 10-10

6 TEKNISET TIEDOT 10-11

7 LISÄVARUSTEET JA EURO-GRILL -VALIKOIMA 10-11

LIITE 1 Arvioidut grillausajat, lämpötilan säätö ja mausteiden käyttö 10-12

SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN!

© 2008 Fri-Jado BV, Etten-Leur, Hollanti
Asiakas saa kopioida tämän käyttöohjeen omaan käyttöönsä.

Valmistaja ei vastaa henkilövahingoista tai vaurioista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä tai toiminno issa, käytössä, huoltotoimenpiteissä ja korjaustöissä vaadittavan varovaisuuden tai huolellisuuden laiminlyömisestä, vaikka sitä ei ole erikoisesti tähdennetty tässä käyttöohjeessa.

1 JOHDANTO/YLEISTÄ

1.1 Yleistä

Euro-Grilli mahdollistaa ruoan valmistamisen eri tavoin yhdellä ja samalla laitteella. Se sopii paljoon muuhunkin kuin vain lihan grillaamiseen. Sillä voit lämmittää, keittää, paistaa, hauduttaa, kuorruttaa tai paahtaa. Jos luotat ammattitaitoomme ja seuraat annettuja ohjeita (ks. liite 1, s. 12), voit olla varma onnistuneesta lopputuloksesta. Sitä paitsi Euro-Grilli on ihanteellinen eri kokeiluihin ammattikäytössä. Voit käyttää Euro-Grilliä omien tarpeittesi ja mielenkiintosi mukaan.

1.2 Grillaamisen edut

Valmisruokien suosio lisääntyy koko ajan ja tästä on vain hyötyä Sinulle. Euro-Grillin käyttö on todellakin hyvin yksinkertaista. Valmistusajat ja lämpötilat on säädetty niin, että pienet poikkeamat eivät vaikuta epäedullisesti lopputulokseen. Voit seurata grillaamista koko ajan. Säätöjä voit muuttaa valmistuksen aikana.

1.3 Laitteen kuvaus

1.3.1 Vakiovarusteet

Euro-Grilliin kuuluvat vakiona seuraavat tarvikkeet:

- paistinvartaat
- uunikintaat
- käyttöohje

1.3.2 Euro-Grillin eri osien kuvaus

TAITA KÄYTTÖOHJEEN KANSILEHTI AUKI

Tutki, missä kuvissa on kysymys omasta Euro-Grillistäsi.

Kuva	Selitys
1	TG 110 ja TG 330
2	kaksoisgrilli TG 550
A	käsikäyttöisen grillin ohjauspaneeli

A käsikäyttöisen grillin ohjauspaneeli
A1 lämpötilan säätö
A2 ajansäätö
A3 pääkytkin

B lisämahdollisuudet
B1 grillin rasvantippulaatikko

C lisävarusteet
C1 pyörillä varustettu alusta
(ainoastaan TG 110 ja TG 330)

1.4 Tekninen kuvaus

Grillaaminen on herkullinen tapa kypsyttää lihaa. Euro-Grilli käyttää hyväkseen infrapunaisten lämpösäteiden ja kuuman kiertoilman yhdistelmää. Säteilylämpö sulkee lihasolut kiinni ja antaa sille rapean, ruskean pinnan; kuuma kiertoilma kypsentää lihan. Nerokas, patentoitu puhallussysteemi täydentää tämän. Euro-Grilli huolehtii näin erinomaisesta lopputuloksesta.

Jos grillaaminen pysäytetään roottorin kytkimellä (A3), grillivastukset ja käyttöpuolen kvartsilamppu kytkeytyvät pois päältä. Asiakkaiden puolella oleva kvartsilamppu palaa koko ohjelman ajan. Grilliä pyörittää moottori, jossa on alennusvaihde. Sitä ei tarvitse huoltaa.

Puhaltimet huolehtivat lämmön tasaisesta jakautumisesta ja jäähdyttävät samanaikaisesti grillin ulkoseiniä. Koska lämpölähteet on sijoitettu grillin yläosaan, likaantuminen ja samalla savun muodostuminen on hyvin vähäistä. Lasit on sisäpuolelta varustettu lämpöä heijastavalla kerroksella lämmön-hukan estämiseksi.

Lämpökaapin ilmaa kostutetaan lämpimällä ilmavirralla jolla on korkea kosteusaste, minkä ansiosta tuotteet säilyttävät mehukkuutensa. Tuotteet pysyvät siinä halutun lämpöisenä ja hyvänlaatuisena korkeintaan kolme tuntia. Puhallin huolehtii tasaisesta lämmön jakautumisesta. Myös nämä lasit on sisäpuolelta varustettu lämpöä heijastavalla kerroksella.

Metalliosat ovat ruostumatonta terästä (ruostumaton teräs 304 ja 430).

Liitäntäjohtoon kuuluu CEE-normin mukainen pistotulppa.

1.5 Turvallisuus, hygienia ja takuu

1.5.1 Turvallisuus

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoitusmerkkejä:

Osoittaa mahdollista ruumiinvammaa tai laajaa materiaalivahinkoa siinä tapauksessa ettei tätä kättöohjetta noudateta huolellisesti.

Sähköjännite.

Palovaara.

Laitteeseen on kiinnitetty kuumista pinnoista varoittavia tarroja (ks. kuva 1.1). Erityisesti lasit ja rasvantippulaatikko (B1) voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

Kuva 1.1

Käytettäessä Euro-Grilliä noudata seuraavia turvallisuusohjeita:

- Siirrettäessä Euro-Grilliä toiseen paikkaan katkaise ensin virta päältä vetämällä pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 10 minuuttia.
- Siirrettäessä pyörillä varustettua grilliä työnnä sitä kumman tahansa sivun puolivälistä. Ennen kuin siirrät Euro-Grilliä, tyhjennä rasvantippu- ja vesilaatikko.
- Pyörillä varustettua grilliä ei voida kuljettaa 4 cm korkeampien esteiden yli (jalkakäytävän reuna, kynnykset).
- Älä käytä Euro-Grilliä oikosulkuvaaran takia sateisella ilmalla tai hyvin kosteassa ympäristössä.
- Älä puhdista Euro-Grilliä vesiletkulla mahdollisen oikosulun takia. Puhdistusohjeet ovat luvussa 4.
- Grillaamisen aikana laite voi tulla hyvin kuumaksi, erityisesti ovi, laatikko ja yläpuoli.
- Pysäytä grillin roottori, ennen kuin panet vartaat tai muut lisävarusteet grilliin tai ennen kuin vaihdat ne toisiin.
- Puhdista grilli säännöllisesti laitteen tehokkaan toiminnan takaamiseksi ja palovaaran (ylikuumeneminen) torjumiseksi. Erityisesti puhaltimen ristikko ja siipi on puhdistettava säännöllisin väliajoin.
- Tyhjennä rasvantippulaatikko ajoissa välttääksesi ylivuotamisen.
- Jos käytät uunikintaita, niiden on oltava kuivat, eikä niissä saa olla rasvaa. Uunikintaat ovat konepestäviä 60 °C.

1.5.2 Hygienia

Tuoretuotteiden laatu riippuu aina työympäristön hygieniasta, myös kun on kyse grillituotteista. Salmonellavaaran vuoksi huolehdi, että grillatut lihatuotteet (kana, broileri, kalkkuna) eivät pääse kosketukseen raa'an lihan kanssa. Älä koske käsilläsi tai työvälineillä grillattuja tuotteita, jos olet ollut tekemisissä raa'an lihan kanssa. Puhdista siinä tapauksessa kädet ja työvälineet ensin perusteellisesti.

1.5.3 Yleiset ehdot ja takuu

Euro-Grill on kiinnittänyt erityistä huomiota tuotteiden laatuun ja virheettömyyteen. Tämän vuoksi Euro-Grillin omistajat voivat luottaa laitteen toimintaan kaikissa tilanteissa.

Mikäli Sinulla on valituksen aihetta, toivomuksia, mikäli laitteestasi puuttuu osia tai haluat tilata lisävarusteita, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

2 ASENNUS JA ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

2.1 Pakkaus ja kuljetusmääräykset

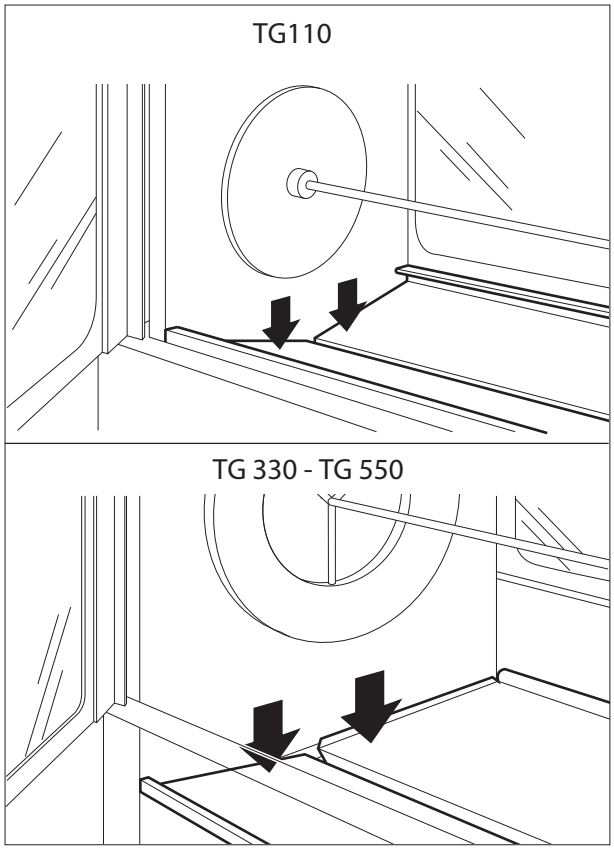
Euro-Grilli on pakattu pahvilaatikkoon muovin sisään ja kulmat on suojattu styroksilla. Laite on sijoitettu kuljetuskehykseen. Sen ja laatikon ympärille on kierretty 2 kiinnitysnauhaa.

Poista loppu pakkausmateriaali laitteesta

Euro-Grillin käyttämä pakkausmateriaali sopii kierrätykseen.

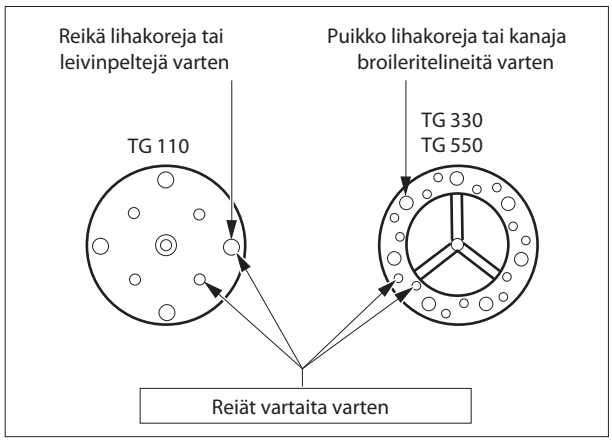
2.2 Ensimmäinen käyttö

- Sijoita pohjalevyt grilliosaan (ks. kuva 2.1).



Kuva 2.1

- Sijoita vartaat roottorin kehiin (ks. kuva 2.2).



Kuva 2.2

Ennenkuin otat uuden Euro-Grillisi käyttöön, puhdista grilli perusteellisesti pesuaineliuoksella. Saippuavesi valuu rasvakaukaloon, joka on grillin pesun jälkeen tyhjennettävä ja puhdistettava. Euro-Grilliin kuuluu CEE-normin mukainen pistotulppa. Liitettäessä grilli sähköverkkoon, huolehdi, että verkkojännite on oikea. Ainoastaan sähköasentaja saa asentaa seinäpistorasian. Katso tarpeelliset sähköliitännät luvusta 6 'Tekniset tiedot'.
Kuumenna tyhjää Euro-Grilliä täydellä teholla vähintään puoli tuntia, jotta ensimmäisellä käyttökerralla vapautuva metallinhaju häviää.

- Pane pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse lämpötilaksi 250 °C (A1).
- Valitse ajaksi 30 - 45 min. (A2).
- Kytke pääkytkin (A3) päälle .

2.3 Sijainti

Grillaaminen houkuttelee paljon asiakkaita. Grillituotteiden herkullinen haju lisää vain asiakasmäärää. Siksi on erikoisen tärkeää sijoittaa Euro-Grilli taktisesti hyvään paikkaan. Grillin sijaintipaikkaa valitessasi ota huomioon seuraavat seikat:

- Asiakkaan on pystyttävä seuraamaan grillaamista.
- Henkilökunnalla on oltava tarpeeksi tilaa grillin käyttämiseen.
- Käyttöpuolen ja mahdollisen lasin tai puuseinien välisen etäisyyden on oltava vähintään 25 cm. Sama koskee asiakaspuolta.
- Grillaamisen aikana lasit tulevat hyvin kuumiksi (140 °C); ota huomioon grillipaikkaa valitessa, etteivät lapset voi polttaa itseään grillin laseihin.
- Sisäkäytössä Euro-Grillin voi sijoittaa liesituulettimen alle.

☞ Ota grillin sijaintipaikkaa valitessa myös huomioon, että huoltohenkilökunnan on tarvittaessa helppo päästä sinne.

3 KÄYTTÖ

3.1 Mausteet

Tuoreen lihan ja kalan maku pysyy voimakkaana grillattaessa. Mausteet antavat ruoalle sen tunnusomaisen maun. Siksi mausteiden oikea käyttö on hyvin tärkeä lopputuloksen kannalta; myös marinointi antaa herkullista lisämakua grillattavalle tuotteelle (ks. myös liite 1, s. 12).

Muutamia mausteenkäyttövihjeitä:

1. Käytä etupäässä Euro-Grillin jälleenmyyjän omia kana- ja broileri- sekä lihamausteita. Saatavana on myös maustesekoituksia riistan, lampaanlihan, sianlihan, suurten paistipalojen ja kalan maustamiseen.
   Jos haluat tietää enemmän, ota yhteyttä jälleenmyyjään.
2. Mausta grillattavat tuotteet kuivana. Koska mausteet vetävät nestettä grillattavasta tuotteesta, mausta tuotteet vasta vähintään puoli ja korkeintaan puolitoista tuntia ennen grillaamista.
3. Älä lisää öljyä tai rasvaa grillaamisen aikana.
4. Käytä grillattaessa mieluummin tuoreita tuotteita.

⚠ Älä grillaa pakastettuja tuotteita; sulata ne ensin.

5. Mausta kana ja broileri sisä- ja ulkopuolelta Käytä mieluummin Euro-Grillin omia erikoismausteita.

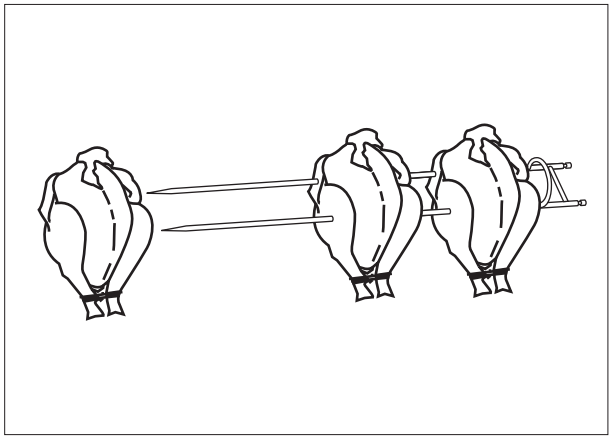
☞ Grillaa kokonaiset broilerit mieluummin vartaissa. Tällöin broilereista valuva rasva pitää toiset grillissä olevat broilerit mehukkaina.

3.2 Grillin täyttäminen

Täytä grilli tasaisesti. Älä anna tyhjien vartaiden, lihakorien, kana- ja broileritelineiden tai muun sellaisen pyöriä grillissä. Tämä säästää energiaa ja puhdistusaikaa.

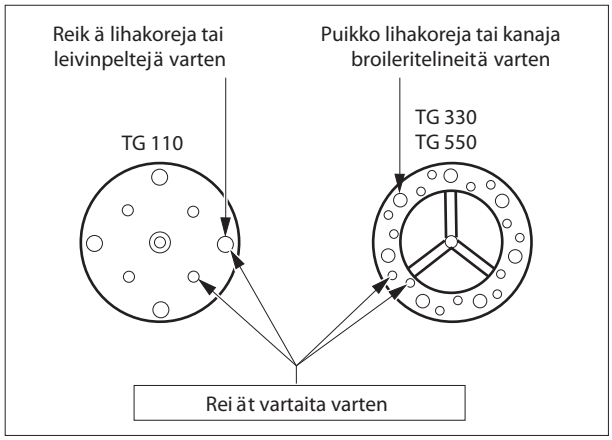
3.2.1 Grillin täyttäminen vartailla

Grillin mukaan kuuluu joukko vartaita, joilla voidaan grillata ilman lihanpidikkeitä. Jos työnnät kanan, broilerin tai muun linnun vartaaseen, toimi seuraavalla tavalla (ks. kuva 3.1):



Kuva 3.1

1. Pistä vartaan yksi puikko siipien korkeudelta rintakehän läpi ja toinen takaosan läpi. Kiinnitä samalla myös siivet.
2. Jätä vähän rakoa kanojen/broilerien väliin, jotta ne ruskistuvat tasaisesti joka puolelta.
3. Kiinnitä vartaat roottorin kehiin niin, että kanan/broilerin rinta on asiakkaaseen päin.
4. Työnnä vartaan toiset päät niille tarkoitettuihin roottorin kehän reikiin (ks. kuva 3.2) ja toiset vastapuolen reikiin.



Kuva 3.2

5. Jos haluat panna useampia vartaita grilliin, toimi seuraavalla tavalla:

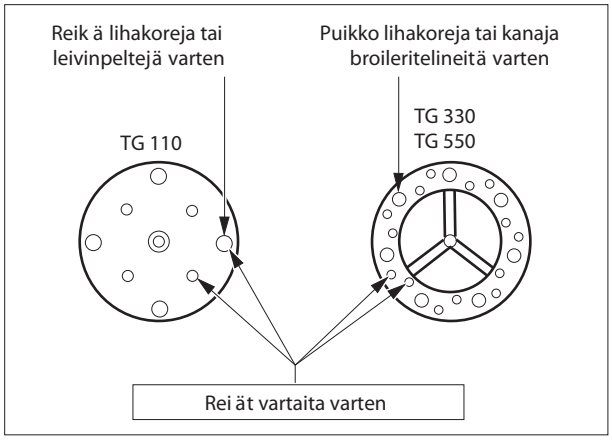
- Kytke pääkytkin (A3) asentoon ; roottori alkaa pyöriä. Anna roottorin pyörähtää siihen asentoon, että pystyt kiinnittämään seuraavan vartaan.
- Pysäytä roottori panemalla pääkytkin (A3) asentoon ‘0’.
- Toista tämä toimenpide, kunnes grilli on täynnä.

3.2.2 Grillin täyttäminen leivinpelleillä (lisävaruste)

Täyttäessäsi grilliä leivinpelleillä toimi seuraavalla tavalla:

1. TG 110:
   - Työnnä leivinpeltien kulmat roottorin kehien vastaaviin reikiin (ks. kuva 3.3).

   TG 330 ja TG 550:
   - Ripusta leivinpellit niille tarkoitettuihin tappeihin (ks. kuva 3.3).



Kuva 3.3

2. Asettele paistettavat tuotteet leivinpellille niin, että ne eivät pysty putoamaan grillaamisen aikana.

3.2.3 Grillin t äyttäminen lihakoreilla (lisävaruste)

Täyttäessäsi grilliä lihakoreilla toimi seuraavalla tavalla:

- TG 110: Työnnä lihakorien kulmat roottorin kehien vastaaviin reikiin. (ks. kuva 3.3).
- TG 330 ja TG 550: Ripusta lihakorit niille tarkoitettuihin tappeihin (ks. kuva 3.3). Täyttäessäsi grilliä lihakoreilla, täytä se tasaisesti ja niin, ettei liha jää korin ulkopuolelle.

3.2.4 Grillin t äyttäminen kalkkunavartaalla (lisävaruste)

Käyttäessäsi kalkkunavarrasta toimi seuraavalla tavalla:

1. Työnnä lihankiinnike vartaaseen.
2. Pistä varras kalkkunan läpi sen pituussuunnassa.
3. Työnnä toinen lihankiinnike vartaaseen ja paina molemmat kiinnikkeet kalkkunaan.
4. Pane kiinnityskappale paikoilleen.
5. Kiristä siipimutterit hyvin kiinni.
6. Poista roottorin kehä akseleineen.
7. Pane kalkkunavarras grilliin.

3.2.5 Grillin t äyttäminen kana- ja broileritelineillä (lisävaruste)

Täyttäessäsi grilliä kana- ja broileritelineillä toimi kuten kohdassa 3.2.3 on selitetty.

3.2.6 Grillin t äyttäminen kahdella erilaisella lisävarusteella

Täyttäessäsi grilliä kahdella erilaisella lisävarusteella pane roottoriin yhtä lisävarustetta vähemmän kuin mahdollista. Pane samanlaiset lisävarusteet peräkkäin.

Esimerkiksi
TG 110:
1 varras + 2 koria peräkkäin

TG 330/TG 550:
3 varrasta + 3 koria peräkkäin

Grillin täyttämisen jälkeen anna roottorin pyöriä ainakin kerran ympäri nähdäksesi, että se pyörii esteettömästi.

Jos haluat lisätietoja tai esitteitä lisävarusteista, ota yhteyttä jälleenmyyjään.

3.3 Grillaaminen

Ovet on pidettävä kiinni grillaamisen aikana eikä niitä saa turhaan avata. Grillaamista voit seurata lasien kautta. Grillaamisen loputtua voit avata ovet. Käytä uunikintaita!

Tyhjennä rasvantippulaatikko säännöllisin väliajoin välttääksesi ylijuoksemisen. Rasvantippulaatikossa on tyhjennyshana tätä varten.

3.3.1 L ämmönsäätö

Lihan grillaamisen ohjelämpötila on 160 - 190 °C.

3.3.2 Valmistusajat

Valmistusaika riippuu seuraavista tekijöistä:

- Grillin sisätilan alkulämpötila.
  Tämä voi olla aina erilainen. Esilämmittäminen on tarpeen vain paahtopaistia grillattaessa.
- Lihanlaatu; rasvainen vai rasvaton?
- Grillin lämpötila.
- Grillattavan tuotteen paino ja koostumus: raskas ja tiivis tuote vaatii pidemmän valmistusajan kuin kevyt ja huokoinen.
- Grillattavan lihan määrä; mitä suurempi grillattava lihamäärä on, sitä enemmän aikaa tarvitset.
- Lähiympäristön lämpötila ja veto grillin välittömässä läheisyydessä.
- Asettamasi vaatimukset: onko lihan oltava täysin kypsää vai ei?
- Tuotteiden alkulämpötila.

Älä grillaa pakastettuja tuotteita; sulata ne ensin.

Yhteenveto tästä on liitteessä 1, s. 12.

3.4 Euro-Grillin käyttö (ks. kansilehden auki taitettavalla sivulla olevaa kuvaa A)

Käsikäyttöisessä grillissä jolla voidaan valita valmistusaika. Grillin toiminta pysähtyy automaattisesti ennalta säätämäsi ajan kuluttua:

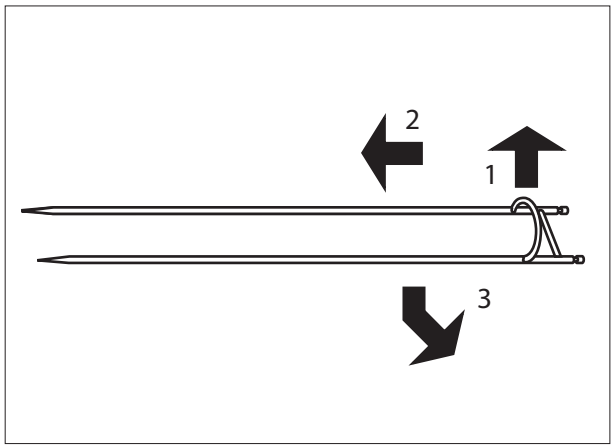
1. Täytä grilli kohdassa 3.2 kuvatulla tavalla.
2. Sulje ovi.
3. Valitse haluttu lämpötila (A1).
4. Valitse haluttu valmistusaika (A2).
5. Kytke pääkytkin (A3) asentoon .

3.5 Lihatuotteiden poisto grillistä

Uunin sisäpuoli ja lasit kuumentuvat erittäin paljon käytettäessä grilliä. Käytä uunikintaita tarttuessasi vartaisiin tai muihin varusteisiin.

3.5.1 Vartaitten poisto

Poistaessasi vartaita grillistä toimi seuraavalla tavalla (ks. kuva 3.5):



Kuva 3.5

1. Pidä vartaasta lujasti kiinni.
2. Kohota sitä hieman nupillisesta päästä ja työnnä sitä sen toisen pään suuntaan. Näin saat sen irti.
3. Tartu nyt myös vartaan toisesta päästä ja poista varras grillistä.
4. Irrota lihatuotteet vartaasta.

3.5.2 Leivinpeltien (lis ävaruste) poisto

Poistaessasi leivinpeltiä grillistä toimi seuraavalla tavalla:

1. Kohota leivinpeltiä hieman molemmista päistä.
2. Ainoastaan TG 110:
   Työnnä leivinpeltiä oikeaan tai vasempaan reunaan. Näin saat leivinpellin yhden reunan vapaaksi.
3. Vedä sitä reunaa itseesi päin ja poista sitten koko leivinpelti grillistä.

Riippuen leivinpellillä valmistamiesi tuotteiden määrästä voit joutua sitä tyhjentämään ennen poistamista grillistä.

3.5.3 Lihakorien/kana- ja broileritelineiden poisto (lis ävaruste)

Malleilla TG 110 voit toimia periaatteessa samalla tavalla kuin on kuvattu kohdassa 3.5.2. Malleilla TG 330 ja TG 550 toimi seuraavalla tavalla:

1. Kohota lihakoria hieman molemmista päistä.
2. Vedä toista päätä itseesi päin ja poista sitten koko lihakori.

Riippuen lihakorissa kypsyttämiesi tuotteiden määrästä voit joutua tyhjentämään sitä ennen grillistä poistamista.

3.5.4 Kalkkunavartaan poisto (lis ävaruste)

Poistaessasi kalkkunavarrasta toimi seuraavalla tavalla:

1. Nosta kalkkunavarrasta toiselta puolelta (kiinnityskappaleen työntöpuolelta).
2. Vedä päätä itseesi ja poista sitten koko kalkkunavarras grillistä.

3.6 Työtapa

Voit työskennellä tehokkaasti, jos olet varannut jääkaappiin erän paistovalmiita vartaita tai muita tarvikkeita. Siinä tapauksessa ruuhka-aika ei muodostu Sinulle ongelmaksi.

4 PUHDISTUS JA HUOLTO

Hygieniasyistä ja Euro-Grillin mahdollisimman tehokkaan toiminnan vuoksi on tärkeää puhdistaa se päivittäin.

Vedä pistotulppa pistorasiasta.

4.1 Päivittäinen huolto

Euro-Grilli on paras puhdistaa sen ollessa vielä hieman lämmin. Epäpuhtaudet ja rasvaroiskeet on tällöin helppo poistaa. Parhaimman tuloksen saat käyttämällä Fri-Jado Clean puhdistusainetta.

Fri-Jado Clean -puhdistusaine voi ärsyttää herkkää ihoa; käytä sen vuoksi kumikäsineitä.

Grilliosa
Roottori ja pohjalevyt voidaan irrottaa ilman työkaluja. Pane irrotetut osat tilavaan pesualtaaseen, jossa on kuumaa vettä ja pesuainetta. Anna osien liuota yön yli ja puhdista ne seuraavana päivänä. Rasvantippulaatikon tyhjentäminen tapahtuu helpoimmin laatikossa olevan tyhjennyshanan avulla. Vedä rasvantippulaatikkoa varovaisesti hieman ulospäin ja valuta rasva. Puhdista se sen jälkeen Fri-Jado Clean -puhdistusaineella tai kuumalla pesuaineliuoksella. Kuivaa grillin sisäpuoli puhdistamisen jälkeen pehmeällä rievulla. Huolehdi että puhdistusainetta ei jää grilliin.

Ulkopuoli
Euro-Grillin ulkopuolen voit parhaiten puhdistaa pesuaineveteen kostutetulla harjalla tai pesusienellä. Älä käytä teräsvillaa, koska se saattaa naarmuttaa pintaa, jossa lika voi pesiytyä. Puhdistamisen jälkeen kuivaa ulkopuoli pehmeällä rievulla.

Kosteuden pääseminen sähköosiin voi aiheuttaa oikosulun. Pidä huoli, ettei vettä pääse sisään Euro-Grillin yläpuolen ilmastointiaukkojen kautta; siksi Euro-Grilliä ei saa puhdistaa vesiletkulla.

Levittämällä alumiinifoliota pohjalevyjen päälle säästät paljon puhdistamiseen kuluvaa aikaa.

Ohjauspaneelin saa puhdistaa ainoastaan kostealla rievulla. Lasien puhdistamiseen voi käyttää erityistä Fri-Jado Clean -puhdistusainetta tai lämmintä vettä, johon on lisätty astianpesuainetta. Jos suinkin mahdollista, pidä lasiovet öisin auki.

Grillattaessa on tärkeää nähdä grillattava tuote. Pyyhi lasit siksi säännöllisesti kostealla rievulla.

4.2 Säännöllisin väliajoin suoritettava huolto

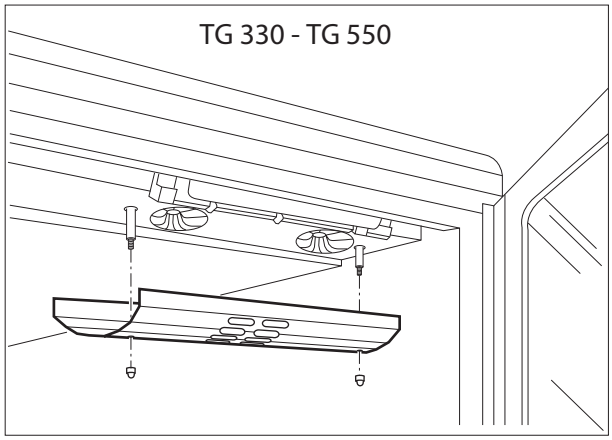
Vedä pistotulppa pistorasiasta.

Kvartsilamput
Euro-Grillin yläosassa ovat kvartsilamput valoa ja lämmitystä varten. Tutki joka viikko, ovatko lamput likaiset. Jos ne on puhdistettava, käytä alkoholiin tai spriihin kostutettua riepua. Anna lamppujen jäähtyä ennen puhdistusta.

Älä koske lamppuihin paljain käsin.

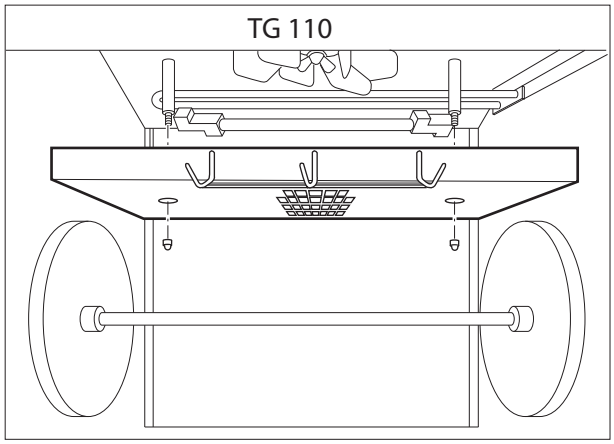
Puhaltimen ritilä, puhaltimen levy ja puhaltimen siivet
TG 330 ja TG 550
Puhaltimen ritilä, puhaltimen levy ja puhaltimen siivet on puhdistettava vähintään kerran kolmessa kuukaudessa. Muussa tapauksessa valmistusaika pitenee ja on ylikuumenemisen vaara.

Puhaltimen ristikko on poistaa irrottamalla ristikon mutterit (ks. kuva 4.1). Ristikon yläpuolella on levy, jonka takana on 1 tai 2 puhaltimen siipeä. Levyn voi poistaa irrottamalla siipimutterin ja ottamalla levyn kannattimistaan.



Kuva 4.1

TG 110:
Puhaltimen ristikko ja siivet, jotka ovat grillin yläosassa, on puhdistettava joka kolmas viikko. Näin varmistat puhaltimen tehokkaan toiminnan. Jos ristikkoa ei puhdisteta ajoissa, grillausaika pitenee. Puhaltimen ristikko on poistaa irrottamalla kaksi mutteria (ks. kuva 4.2). Ristikon takana on puhaltimen siipi.



Kuva 4.2

Puhaltimen siivet
Puhaltimen siiven voit poistaa kiertämällä kiintoavaimella siivessä olevaa mutteria (vasenkierteinen) myötäpäivään irti. Huolehdi, että koottaessa puhallinta, sen siiven reiän sileä puoli asetetaan puhaltimen akselin sileää puolta vasten.

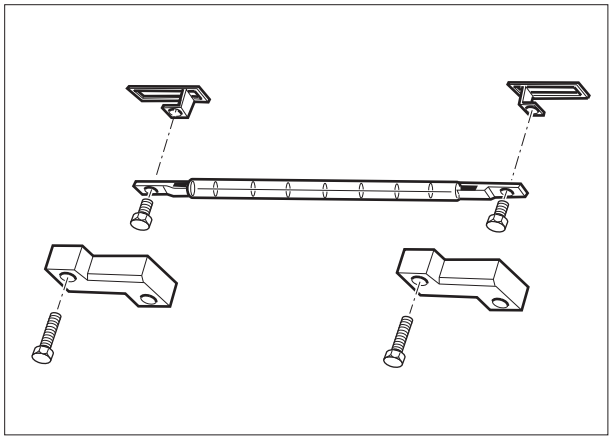
5 HÄIRIÖT JA HUOLTO - MITÄ TEHDÄ

Jos grilli ei toimi, tarkista seuraavat seikat ennen kuin otat yhteyttä jälleenmyyjään/huoltoon:

- Onko virransaanti kunnossa (sulakkeet ja maattorasia sähkömittaritaulussa)?
- Onko elektroninen ajastin säädetty oikein?
- Ovatko käyttökytkimet oikeassa asennossa?

Allaolevat viat voit itse korjata:

Vika: kvartsilamppu on rikki
Ratkaisu: vaihda kvartsilamppu (ks. kuva 5.1)



Kuva 5.1

Vedä pistotulppa ensin pistorasiasta.

Älä koske käsilläsi lamppuun. Käsistä tarttuva kosteus/rasva voi lyhentää sen käyttöikää. Kosteuden/rasvan poistamiseen voit käyttää alkoholia tai spriitä. Anna lampun jäähtyä, ennenkuin puhdistat sen.
Jos vaihdat kvartsilamppua, käytä puhdasta liinaa tai paperipyyhettä tarttuessasi lamppuun.

1. Poista lampun keraamiset eristeet.
2. Poista lamppua kiinni pitävät pultit ja irrota lamppu.
3. Leikkaa uuden lampun metalliset liittimet sopivan pituiseksi lyhentämällä niitä molemmista päistä (vanhan lampun pituiseksi).
4. Aseta uusi lamppu siten, että valkoiseksi maalattu osa on ylöspäin. Pidä kiinnittämisen aikana metallisista liittimistä hyvin kiinni estääksesi lampun vahingoittumisen.
5. Kiinnitä lampun keraamiset eristeet paikoilleen.

Vika: puhaltimesta kuuluu normaalia kovempaa ääntä
Ratkaisu: puhdista puhaltimen ristikko, levy ja siivet

Jos puhaltimesta kuuluu normaalia kovempaa ääntä, se saattaa johtua puhaltimen levyn ja/tai siipien likaisuudesta. Puhdista puhaltimen ristikko, levy ja siivet kohdassa 4.2 esitetyllä tavalla.

Vika: ovi on vinossa
Ratkaisu: säädä oven asento uudelleen

Oven sisäpuolen yläosassa on säätöruuvi. Oven säätäminen tapahtuu seuraavalla tavalla:

1. Avaa ovi.
2. Tue ovea alapuolelta ja kierrä oven sisäpuolella olevan ylemmän saranalaatan molempia säätöruuveja kierroksen verran auki.
3. Aseta ovi oikeaan asentoon niin, että oven ollessa suljettuna se on samansuuntainen grillin alareunan kanssa.
4. Kierrä säätöruuvit kiinni.

Muiden vikojen ilmetessä ota yhteyttä Euro-Grillin jälleenmyyjään.

6 TEKNISET TIEDOT

Euro-Grill TG-sarjaan kuuluvien mallien tekniset tiedot ovat allaolevassa taulukossa.

Malli	TG 110	TG 330	TG 550
koko			
leveys	825 mm	985 mm	985 mm
syvyys	500 mm	800 mm	800 mm
korkeus	750 mm	1070 mm	2055 mm
paino			
brutto	87 kg	179 kg	336 kg
netto	75 kg	153 kg	303 kg
sähköliitäntä			
jännite	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz	3N~50...60 Hz
	400/230 V	400/230 V	400/230 V
teho	5,2 kW	9,5 kW	19 kW
pääsulake	11,4 A	14,5 A	28 A
pistoke	CEE-normi 16 A	CEE-normi 16 A	CEE-normi 32 A
kaapelin pituus	± 2,4 m	± 2,40 m	± 2,40 m
melutaso (työpaikalla)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
vakiovarusteet	käyttöohje	käyttöohje	käyttöohje
	2 uunikinnasta	2 uunikinnasta	2 uunikinnasta
	4 kaksoisvarrasta	7 kaksoisvarrasta	14 kaksoisvarrasta
grilliosa			
vartaan hyötypituus	45 cm	60 cm	60 cm
kapasiteetti	20 kg	42 kg	84 kg

7 LISÄVARUSTEET JA EURO-GRILL -VALIKOIMA

Tässä käyttöohjeessa mainittuihin Euro-Grill TG-sarjaan kuuluviin malleihin on saatavana seuraavat lisävarusteet:

- kaksoisvartaat
- lihakorit
- kana- ja broileritelineet
- kalkkunavartaat
- leivinpellit
- uunikintaat
- sirotin

Saatavilla olevat lisävarusteet:

- Pyörillä varustettu alusta (C1) (ainoastaan malleissa TG 110 ja TG 330).

LIITE 1

Arvioidut grillausajat, lämpötilan säätö ja mausteiden käyttö.

Liha	Työtapa	Mausteet ja niiden käyttö
kana tai broileri	vartaassa	mausta hieroen sisä- ja ulkopuolelta
siivet	vartaissa tai koreissa (käännä silloin tällöin)	mausta hieroen tai marinoi
kanankoivet (alaosa)	vartaissa tai koreissa (käännä silloin tällöin)	mausta hieroen tai marinoi
kanankoivet (koko raaja)	vartaissa tai koreissa (käännä silloin tällöin)	mausta hieroen tai marinoi
ankka	korissa (täyte) (valele silloin tällöin)	suola ja pippuri tai erikoismausteet, erilaisia täytteitä
kalkkuna	kalkkunavartaassa (valele silloin tällöin)	suola ja pippuri tai erikoismausteet, erilaisia täytteitä
grilliluut	tuoreena	marinoi tai kieritä, eri makuja
paahtopaisti	puolikypsänä	mausta hieroen
käärepaisti	koreissa	mausta hieroen tai marinoi tai täytä
kinkku	kalkkunavartaassa (valele silloin tällöin)	mausta hieroen + neilikka
grillimakkara	esikypsennettynä	paprikajauhe
sian silava	marinoituna korissa (käännä puolessa välissä)	marinoi tai kieritä, aloita nahkapuoli ylöspäin

Liha	Paino (kg)	Grillausaika (minuutteina)	Grillauslämpötila °C	Ydinlämpötila °C
kana tai broileri	0,8-1,5	90-100	180	82
siivet	2	30	250	82
kanankoivet (alaosa)	1-1,5	30	250	85
kanankoivet (koko raaja)	0,1-0,2	50-60	180	82
ankka	1-1,6	80-90	180	85
kalkkuna	2,5-4,5	100-120	180	85
grilliluut		30	250	75
paahtopaisti	1,5-2,0	55	180	
käärepaisti	1-1,6	55	180	65
kinkku	3-4	120-140	180	65
grillimakkara	1-1,5	25	250	90
sian silava	0,5-1	40	250	90

9123091/0804

Bouwjaar
Year of manufacture
Baujahr
Année de fabrication
Año de fabricación
Anno de fabrico
Anno di costruzione
Byggeår
Byggnadsår
Valmistusvuosi

Uw Euro-Grill leverancier
Your Euro-Grill supplier
Ihr Euro-Grill Fachhändler
Votre revendeur Euro-Grill
Su suministrador de Euro-Grill
O seu fornecedor de Euro-Grill
Il vostro fornitore Euro-Grill
Euro-Grill-leverandøren
Euro-Grill leverantör
Euro-Grill jälleenmyyjäsi